



как законсервировать спаржевую фасоль










Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет 

  196  Нравится 100  Твитнуть  +1  50  95

 161 комментариев 



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

незнакомая незнакомка (nelya 78@ ukr.net) Если вы хотите заготовить на зиму стручковую фасоль, то собранные в этой статье рецепты наверняка вас заинтересуют. В этой подборке вы найдете самые лучшие рецепты консервирования фасоли. Из стручковой фасоли можно приготовить множество вкусных и полезных блюд. В свежем виде и после термической обработки ее добавляют в салаты, супы, гарниры, делают с ней закуски и, конечно же, заготовки на зиму. Приветствую всех посетителей кулинарного блога «Простые рецепты». Все знают насколько полезна спаржевая фасоль. Мы каждый год сажаем ее на даче. Но иногда она выдает такие рекордные урожаи, что “переработать” ее за лето, а попросту съесть, не получается. Тогда мы стали ее замораживать, а с прошлого года еще и консервировать. И сегодня я предлагаю вам простой рецепт консервирования спаржевой фасоли, вкус у такой фасоли получается кисло-сладкий. Пошаговый фото рецепт Спаржевая фасоль натуральная консервированная Подготовить продукты для консервирования спаржевой фасоли. Как консервировать спаржевую фасоль: Фасоль вымыть, обрезать края. Разрезать на 2-3 части. Вскипятить воду. Подготовленную фасоль бланшировать в кипящей воде 5 минут. Банки хорошо вымыть и простерилизовать. Фасоль поместить в стерилизованные банки. Для рассола вскипятить воду, добавить соль. Фасоль в банке залить кипящим 2-процентным рассолом, добавить уксус. Стручковая или иначе, спаржевая фасоль, содержит в себе больше пяти полезных витаминов. Вкусная и питательная, она может быть как самостоятельным блюдом, так и элементом овощного рагу. А приверженцам вегетарианского режима питания приготовление спаржевой фасоли и вовсе помогает получить достаточное количество белка. Приятным дополнением ко всем плюсам является то, что консервирование спаржевой фасоли не займет много времени и позволит разнообразить рацион зимой. **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ЗАКАТКИ ВКУСНОЙ СПАРЖЕВОЙ ФАСОЛИ НА ЗИМУ** Описание: Спаржевая фасоль не требует изнурительной чистки, ведь употреблять её можно вместе со стручками, в которых витаминов, между прочим, не меньше, чем в самих бобах. Самый простой вариант - это обжаренные с яйцом стручки, предварительно бланшированные в кипятке. Оказывается, этот вид фасоли можно консервировать. Когда-то давно бабушка любила садить стручковую спаржевую фасоль, потом, естественно, морозила, потому что её было много, а есть её никто не торопился! Эх, была бы я постарше тогда... Так вот, оказывается, и спаржевую фасоль можно замариновать на зиму, когда в морозилке уже не хватает места Рецепт встретила у одной белорусской девушки Натальи. Фасоль можно мариновать прямо стручками, обрезав кончики, а можно порезать, кому как нравится. Получается прекрасный вкусный гарнир.