

1000
секретов

Любимые заготовки

ОСТРЫЕ ЗАКУСКИ

аджика • салаты • приправы • соте

Холодные соусы
к горячим блюдам

Фаршированные
овощи

Салаты с имбирем
и перчиком чили

Дарья



Scan by Tetyanka_&TTT22
лучшие
рецепты

Острые закуски

Секрет популярности овощных заготовок с «огоньком» довольно прост! Такие закуски не просто вкусные и аппетитные, они способствуют выработке гормона счастья! Острые приправы помогают стабилизировать вес и обладают согревающим эффектом, а перец чили, черный перец и сушеный чеснок – еще и способностью защитить организм от некоторых вирусов. «Пламенные» консервированные закуски благодаря острым специям ароматны, прекрасны и как самостоятельное блюдо, и отлично подходят в качестве гарнира.

5 жгучих специй

Горький стручковый перец

Острый вкус и прянный аромат – главные достоинства, которые позволяют перцу войти в категорию универсальных приправ. В сыром стручковом перце содержатся витамины группы В, Е, А, РР, а витамина С в два раза больше, чем в лимоне!

Хрен

Хрен придает блюду пикантный и острый вкус. Первоначально его использовали только как лекарственное средство. Полезные вещества хрена позволяют отнести растение не только к приправе, придающей остроту блюду, но и к питательным добавкам.

Чеснок

Ингредиент для приготовления различных соусов, приправ и маринадов. Стрелки чеснока тоже нашли свое место в заготовках: их квасят, солят, маринуют. В чесноке содержатся вещества, которые способствуют омоложению организма, повышают его

сопротивляемость простудным заболеваниям.

Горчица

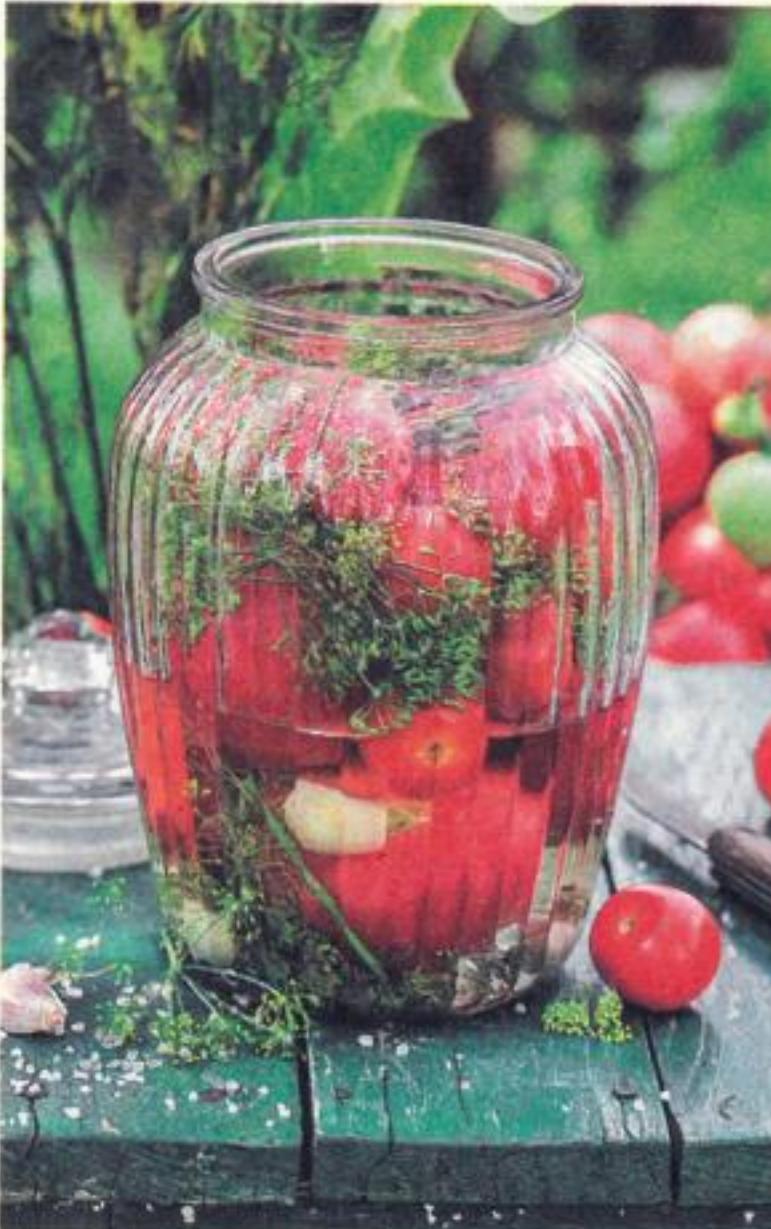
В кулинарии горчица – приправа к различным закускам. Порошок или семена придают особенный вкус маринадам и надежно защищают их от процессов брожения. Горчица вызывает аппетит, стимулирует пищеварение и улучшает обмен веществ.

Имбирь

Свой удивительный вкус имбирь способен передать многим разносолам и заготовкам. Но хорош он и как самостоятельная консервированная закуска. Правильное приготовление этого полезного продукта впрок позволит максимально сохранить его вкусовые качества и полезные свойства.

Тмин

Приправе присущ глубокий и многогранный вкус, в котором преобладают острота, прянный аромат и доля горечи. В качестве пряности используют листья, корни, семена. Хорошая приправа для консервирования.



Помидоры пикантные

Ингредиенты

На 2 кг помидоров: 10 зубчиков чеснока, 1 ч. л. растительного масла, молотый красный перец. Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте почти до конца пополам, одну половинку посыпьте рубленым чесноком, вторую – молотым красным перцем. Половинки соедините и уложите друг к другу в банку, на дно которой налейте растительное масло. Вскипятите воду с солью. Помидоры залейте рассолом, добавьте 1 ст. л. уксуса (5%), закатайте банку.

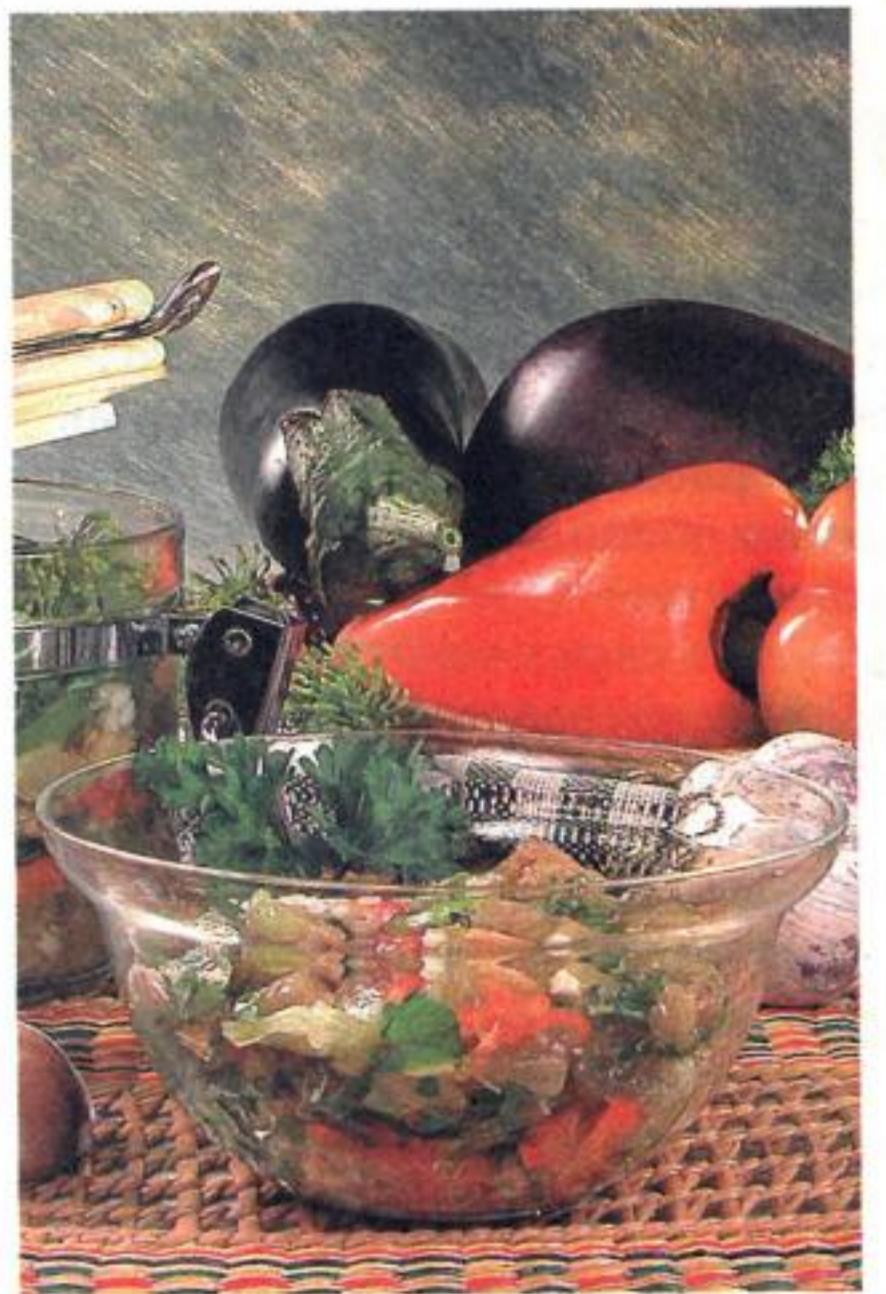
Огурцы резаные консервированные

Ингредиенты

На 600 г огурцов: 60 г лука, 20 г чеснока, стебли укропа и листья хрена, 4 горошины черного перца, 50 г корня имбиря. Для заливки: 400 мл воды, 30 г соли, 20 г сахара, 60 мл уксуса.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте, посолите, выдержите 14 ч. Укроп, лук, чеснок, имбирь и листья хрена нарежьте. В банки разложите укроп, листья хрена, имбирь, огурцы, лук, чеснок. Воду, соль и сахар прокипятите, влейте уксус, дайте закипеть. Положите в банки перец, залейте горячей заливкой и стерилизуйте.



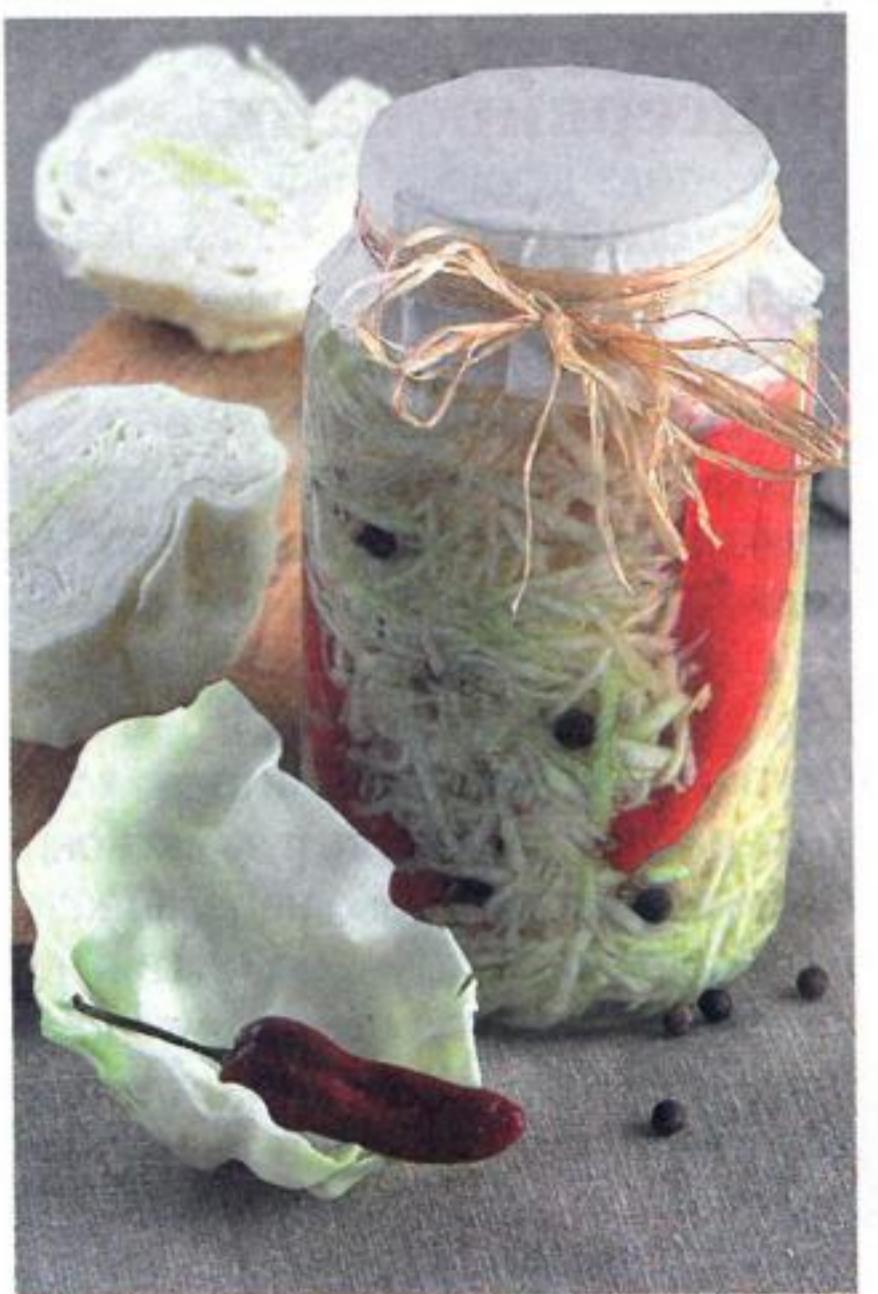
Закуска из баклажанов с перцем

Ингредиенты

На 4 кг баклажанов: 0,5 л растительного масла, 1,5 кг сладкого перца, 400 г чеснока, по 100 г зелени петрушки и укропа, перец горький стручковый – по вкусу, 1,2 л воды, 150 г соли, 120 мл уксуса.

Способ приготовления

Баклажаны нарезают кубиками, солят и оставляют на 30 мин. Обжаривают. Все овощи и зелень нарезают. Баклажаны и приправы укладывают слоями, помещают гнет, заливают заливкой на 20 ч. Кладут в банки и стерилизуют.



Капуста по-грузински «Пряная»

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты. Для маринада: 2,5 стакана воды, 30 г соли, 100 г сахара, 1 и 1/4 стакана фруктового уксуса, 10 горошин душистого перца, 5 г семян кориандра, 5 г семян тмина, жгучий перец.

Способ приготовления

Воду, добавив соль, сахар, пряности, вскипятим, вольем уксус и охладим. Капусту нашинкуем, перемешаем с половиной соли, помнем руками, отожмем и уложим в банку. Зальем охлажденным маринадом. Горлышко банки обвязем пергаментной бумагой.



Аджика

Ингредиенты

На 2,5 кг помидоров: 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 2 стручка горького перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 1/4 стакана соли, 1 стакан чеснока.

Способ приготовления

Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Добавить масло, сахар и соль. Смесь положить в кастрюлю и тушить, помешивая, 1 ч. Остудить. Добавить чеснок, пропущенный через мясорубку, и 2 стручка горького перца. Холодную аджику расфасовать в стерильзованные банки и укупорить.



Огурцы без кожицы маринованные

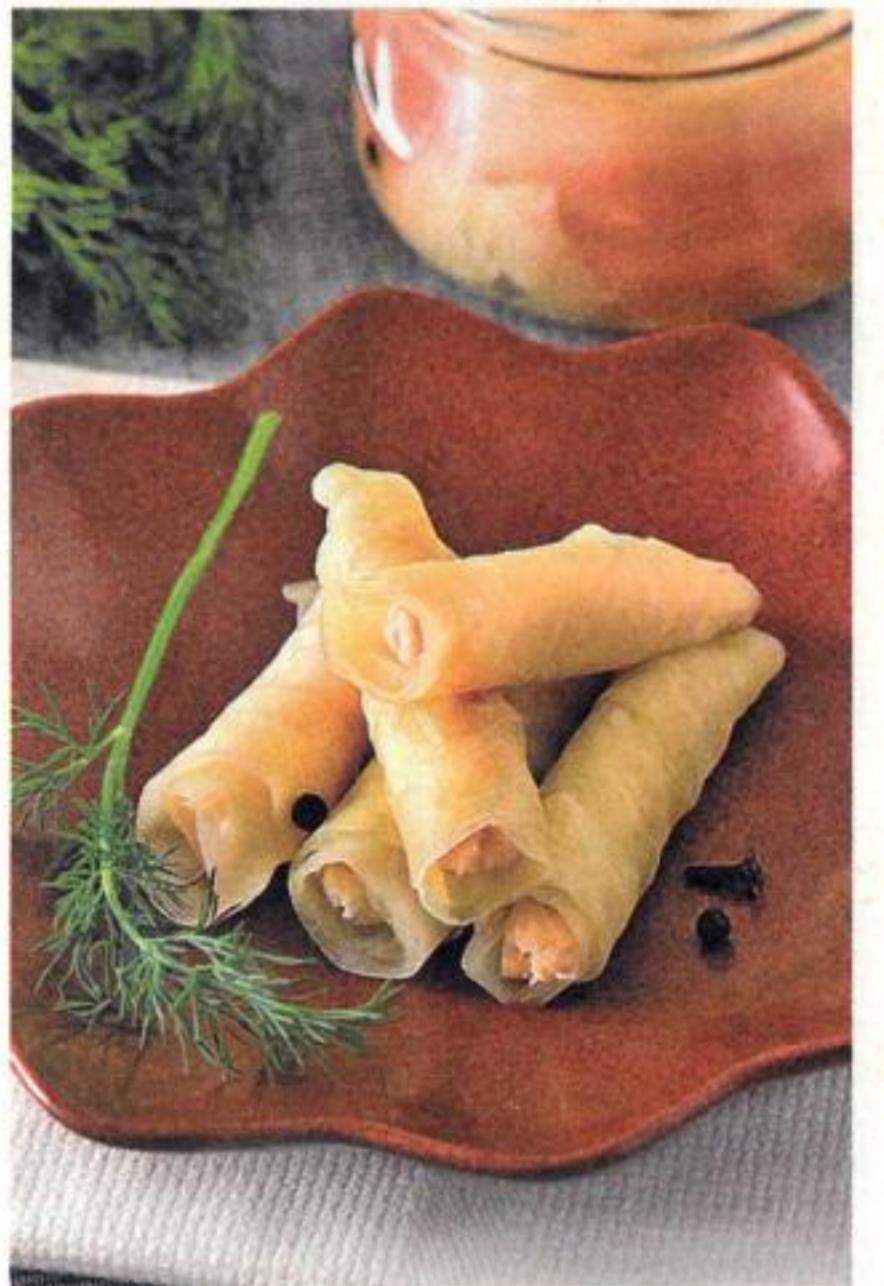
Ингредиенты

На 2 кг огурцов: 2 головки лука, 1 пучок укропа, 1/2 корня хрена, по 1/2 ч. л. семян кориандра и зерен горчицы, 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики.

Для маринада: 700 мл воды, 25 г сахара, 20 г соли, 2,5 стакана уксуса.

Способ приготовления

Воду с солью, сахаром, уксусом вскипятите. Огурцы очистите, нарежьте вдоль, разложите в банки с зеленью укропа, колечками лука, хрена, пряностями. Залейте горячим маринадом и пастеризуйте.



Капустные рулетики

Ингредиенты

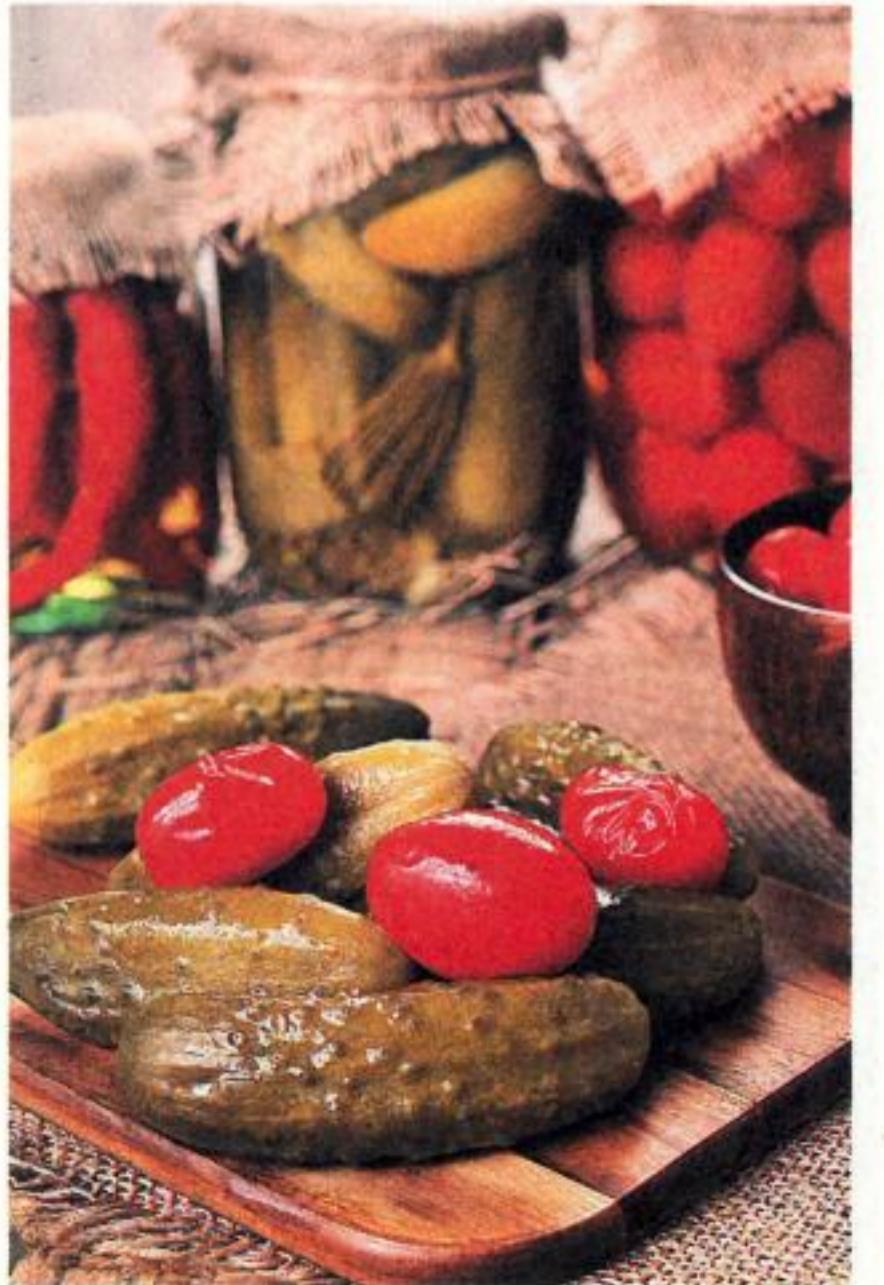
На 2-3 кг белокочанной капусты:

1 кг корня хрена.

Для маринада: 2 стакана воды, 60 г сахара, 20 г соли, по 5 горошин черного и душистого перцев, 4 бутона гвоздики, 1 стакан уксуса.

Способ приготовления

Листья капусты бланшируем в подсоленной воде 2-3 мин. Нарежем листья полосками. Положим по 1 ч. л. тертого корня хрена, свернем рулетиками. В кипящей воде растворим соль и сахар, добавим перец, гвоздику, вольем уксус. Рулеты уложим в банки, зальем маринадом. Пастеризуем банки.



Огурцы по-украински

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ч. л. уксуса (9%), 4 ст. л. растительного масла, 500 мл воды.

Способ приготовления

Овощи вымойте, чеснок очистите. С помидоров снимите кожице, нарежьте. Варите пюре, помешивая, 20 мин. Положите вымытые и нарезанные кружочками огурчики, измельченный чеснок, варите еще 20 мин. Затем добавьте соль, сахар, уксус и тушите 50 минут. Горячий салат разложите в стерилизованные банки, закатайте крышками.



Баклажаны в томате с чесноком

Ингредиенты

На 5 кг баклажанов: 3,5 кг помидоров, 70 г сахара, 80 мл растительного масла, 50 г чеснока, 150 г соли, зелень эстрагона, укроп (зонтики), 1/2 стручка жгучего перца.

Способ приготовления

Помидоры измельчите блендером с сахаром, растительным маслом, тушите 15 минут. Добавьте рубленый чеснок, перец, соль, варите еще 5 мин. Баклажаны бланшируйте 4-5 мин., укладывайте в банки слоями, чередуя с зеленью. Залейте соусом и в банки добавьте по 1 ч. л. уксусной эссенции.



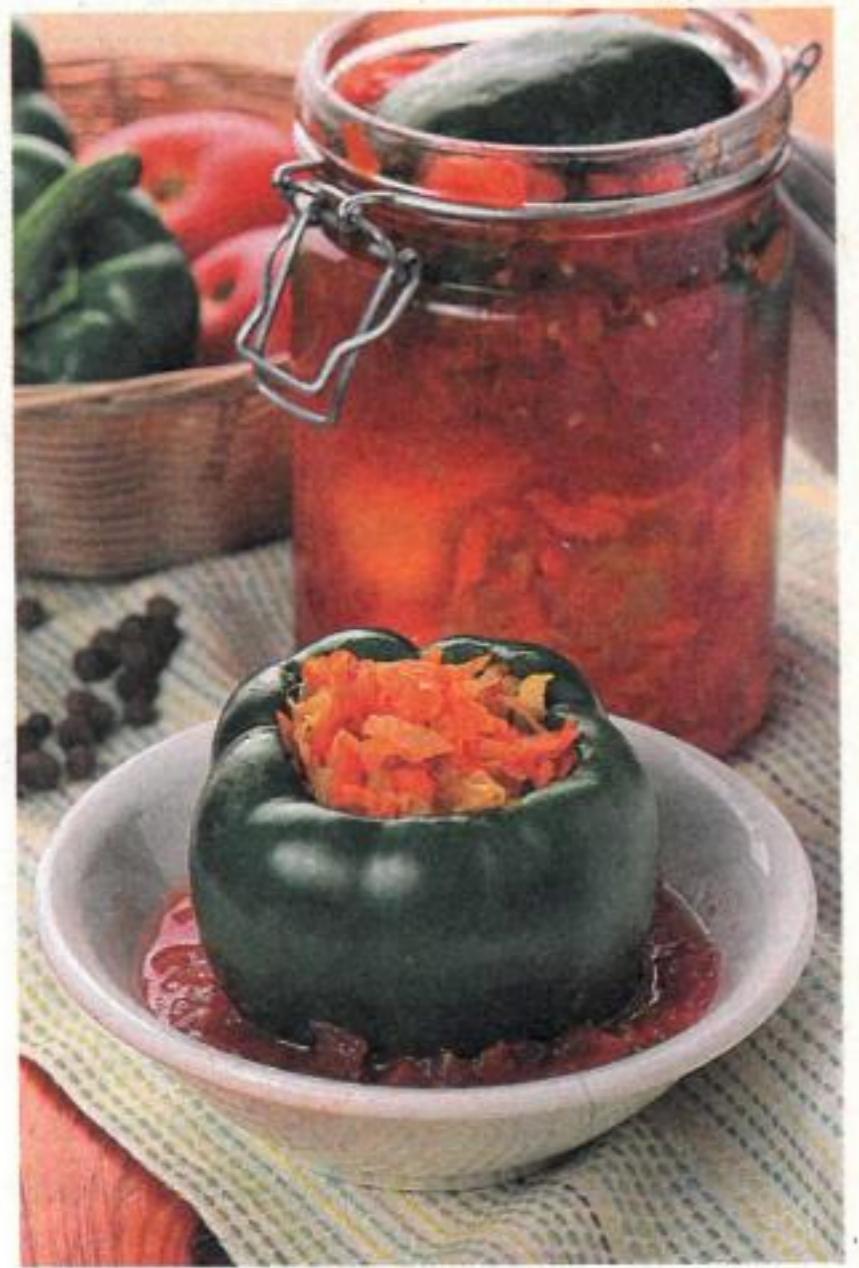
Острый соус

Ингредиенты

На 1 кг помидоров: 1 ч. л. молотого кoriандра, 1 ч. л. хмели-сунели, 2-3 зубчика чеснока, жгучий перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте дольками, выдержите 24 ч., сок слейте. Варите помидоры, пока кожица не отделятся от мякоти. Протрите массу через сито и варите ее до желаемой консистенции, помешивая. За 15 мин. до окончания добавьте кoriандр, чеснок, жгучий перец, хмели-сунели, соль. Соус процедите, варите 5 мин., разложите в банки. Пастеризуйте 10 минут.



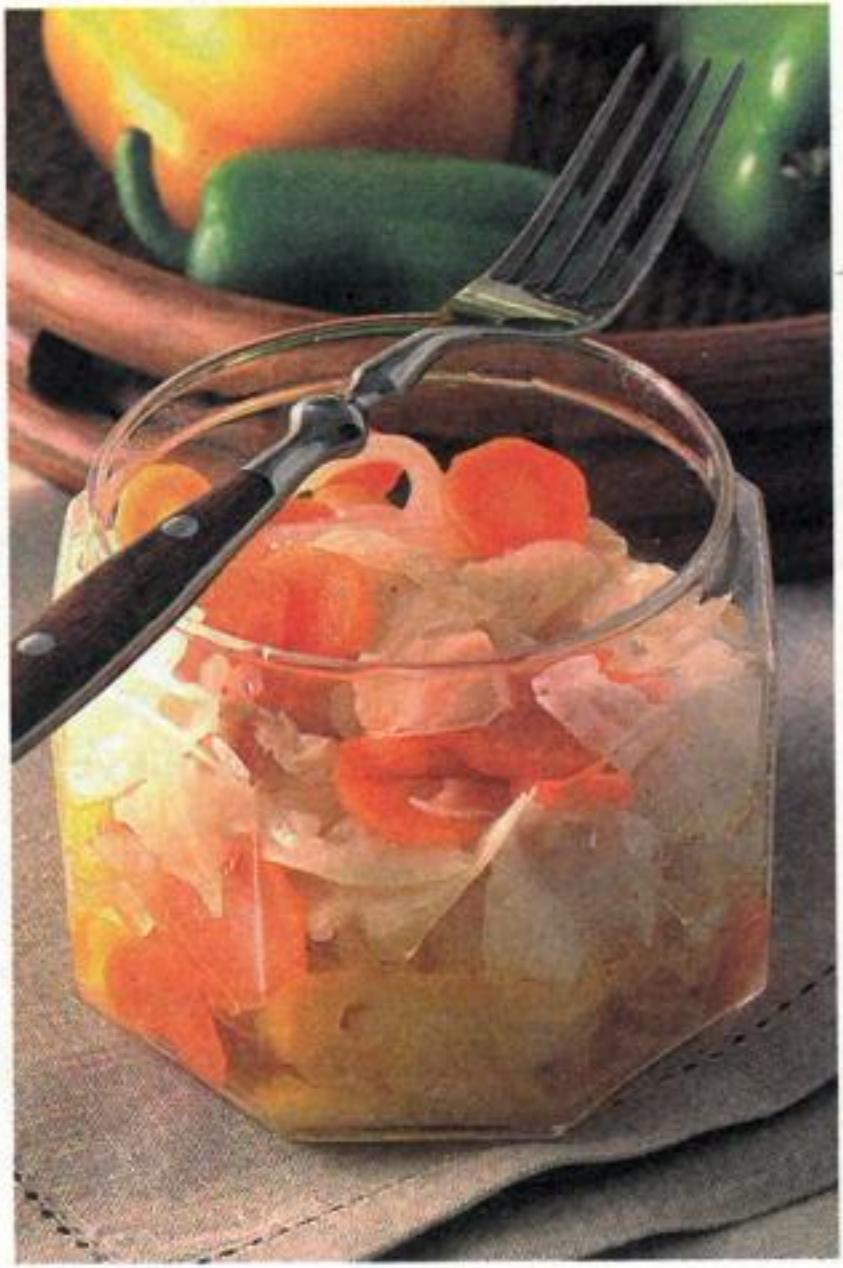
Перец фаршированный

Ингредиенты

На 1 кг сладкого перца: 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 1 пучок петрушки, 200 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1-2 ст. л. уксуса, 5-6 горошин душистого перца, 1 ч. л. семян тмина.

Способ приготовления

Лук нарезать и обжарить, помидоры натереть, варить 15 мин., добавив соль, сахар, уксус, душистый перец и тмин. Зелень измельчить. Разлить в банки по 2 ст. л. масла. Овощи смешать, посолить, начинить перец. Уложить в банки, залить томатной массой. Банки стерилизовать.



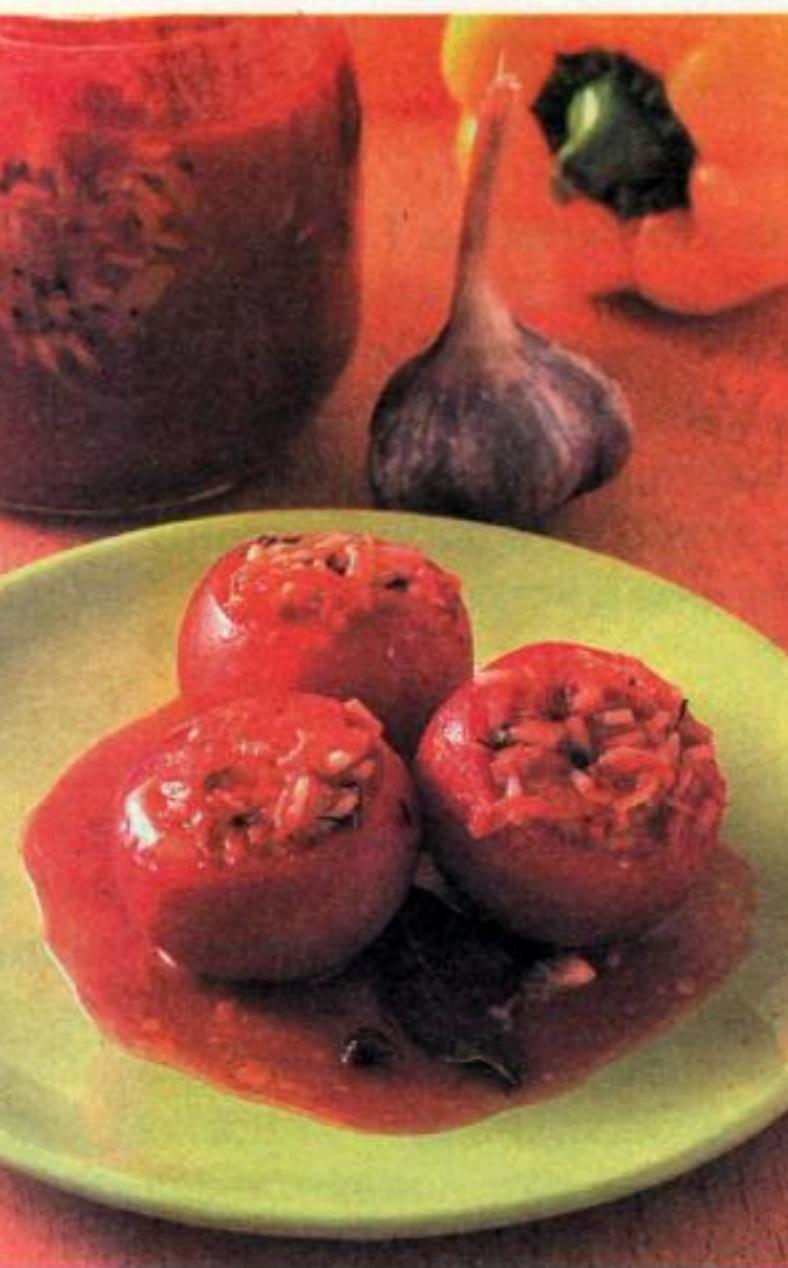
Капуста острага салатная

Ингредиенты

На 3 кг белокочанной капусты:
1 кг моркови, 1 головка
репчатого лука, 500 г сладкого
перца, 3/4 стакана уксуса (9%),
400 мл растительного масла,
100 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Капусту нарежем кусками, морковь – кружочками, лук – кольцами, перец – соломкой. Уксус смешаем с сахаром, солью, маслом. Зальем смесью овощи, проварим их 10 мин. Разложим в банки, охладим и закроем полиэтиленовыми крышками. Будем хранить капусту в прохладном месте.



Помидоры с рисом и овощами

Ингредиенты

На 3 кг помидоров: 0,5 кг
сладкого перца, 1,4 кг моркови,
400 г лука, 300 г отварного риса,
100 г соли, 2 ст. л. сахара, 400 мл
масла, 40 г чеснока.
Для соуса: 1,2 кг помидоров, 6 ч.
л. соли, по 4 ст. л. сахара и уксуса.

Способ приготовления

Овощи нарежьте, обжарьте.
У помидоров выньте часть мякоти.
Рис смешайте с овощами, нафаршируйте помидоры. Для соуса
помидоры протрите через сито,
варите 15 мин., добавьте приправы,
варите 10 мин. В банки уложите
помидоры, залейте соусом.



Капуста с хреном и чесноком

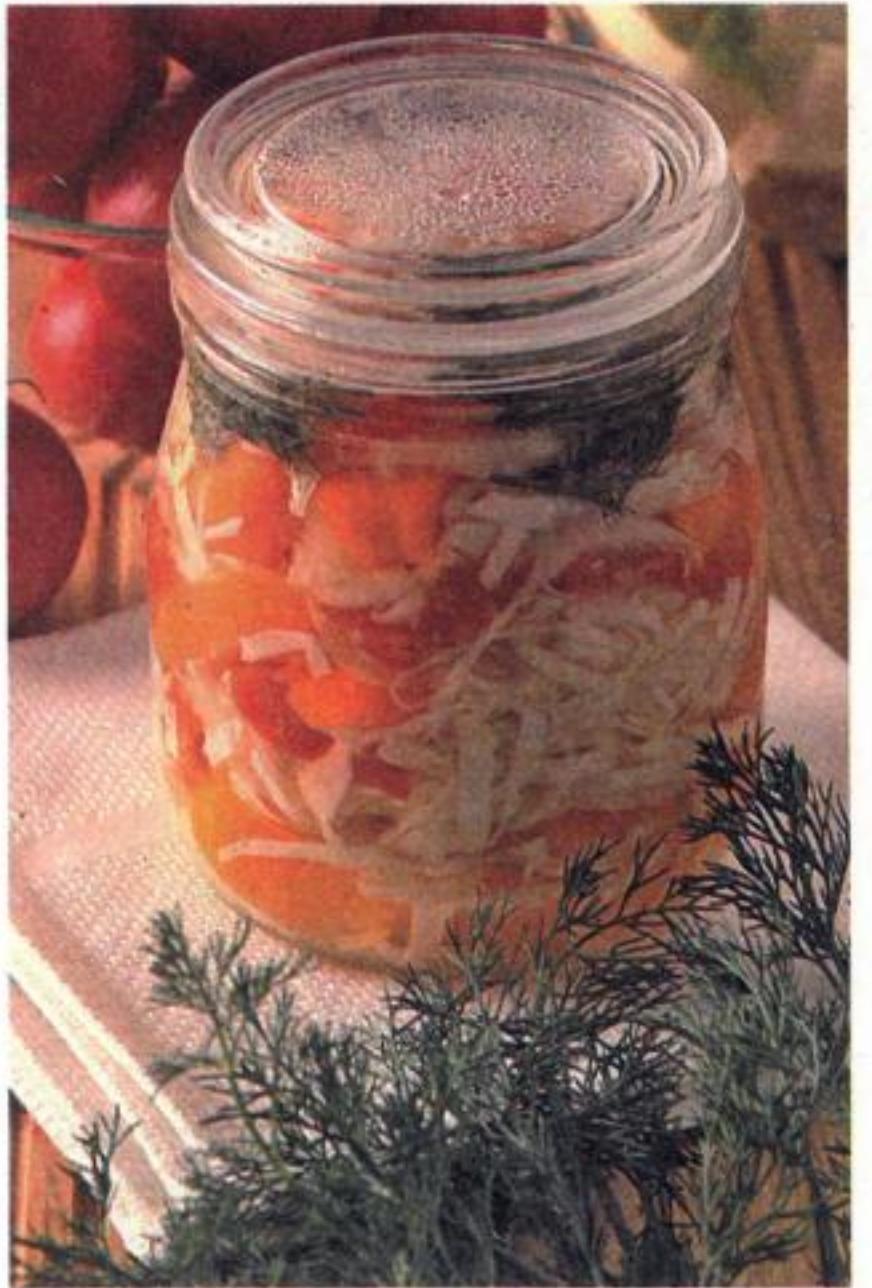
Ингредиенты

На 2 кг краснокочанной капусты:
30 г корня хрена, 10 г листьев
черной смородины, по 20 г
зелени петрушки и сельдерея,
15 г эстрагона, 15 г семян укропа,
10 г красного жгучего перца, 20 г
чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 20 г
соли, 20 г сахара, 1 стакан уксуса.

Способ приготовления

Вскипятим соль и сахар. Охладим,
вольем уксус. Капусту нашинкуем,
смешаем с тертым хреном
и нарезанным чесноком. В банки
уложим зелень, все специи, капусту.
Зальем маринадом.



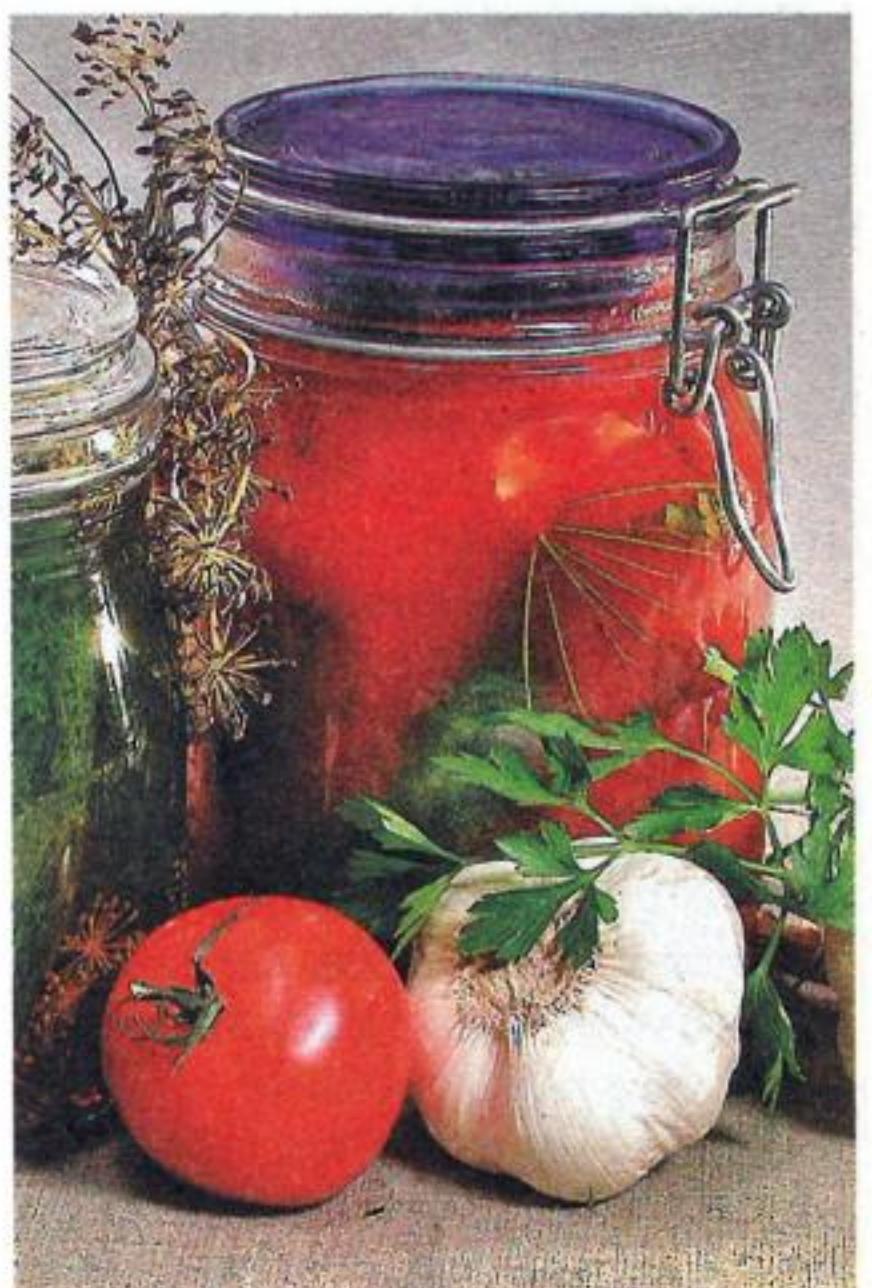
Салат с помидорами

Ингредиенты

На 1 кг капусты: 1 кг помидоров, 150 г лука, 2 сладких перца, 1/2 стручка перца чили, 100 г сахара, 30 г соли, 250-300 мл уксуса, по 5-7 горошин черного и душистого перца, зелень укропа и эстрагона.

Способ приготовления

Помидоры, капусту, перец и лук нарезать, посолить, переложить в посуду, установить гнет и оставить на 12 ч. Сок слить, овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом, проварить 10 мин. Разложить в банки, залить горячим соком, пастеризовать пол-литровые банки 15 мин.



Огурцы в томатном соке

Ингредиенты

На 1,5 кг огурцов: 1,5 л томатного сока, 5-6 зубчиков чеснока, 10 г эстрагона, 50 г зонтиков укропа, 3 ст. л. соли, 100 г тертого хрена.

Способ приготовления

Томатный сок прокипятить и охладить. Растворить в нем соль, добавить очищенный и нарезанный чеснок, тертый хрень, вымытую и измельченную зелень и залить горячей пряной томатной массой огурцы, уложенные в стерилизованные стеклянные банки. Закатать банки прокипяченными крышками, перевернуть, укутать.



Лечо

Ингредиенты

На 4 кг помидоров: 5 кг болгарского перца, 1/2 стручка перца чили, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст. л. уксуса (9%).

Способ приготовления

Помидоры прокрутить в мясорубке. Перец вымыть, разрезать на 4-6 частей. Помидорную массу перелить в кастрюлю, добавить сахар, соль и масло. Поставить на огонь и после закипания положить перец. Кипятить 30 мин. Снять кастрюлю с огня и влить уксус. Разложить лечо в стерилизованные банки и закатать.



Баклажаны по-болгарски

Ингредиенты

На 6 кг баклажанов: 1,6 кг помидоров, 1,9 кг лука, 200 г чеснока, 100 г петрушки, 900 мл растительного масла, 150 г соли, по 4 г черного и душистого молотого перца, 10 г семян тмина.

Способ приготовления

Баклажаны нарезать на кружочки, обжарить. Лук нарезать, обжарить. Помидоры пропустить через мясорубку, уварить на 1/3. Чеснок и зелень нарезать. Добавить специи и нагреть до кипения. В банки поместить фарш, затем баклажаны.



Соус табаско

Ингредиенты

Перец чили – 6 шт., помидоры – 4 шт., лук – 1 шт., петрушка – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 2 ст. л., винный уксус – 1 ст. л., сахар, соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления

Вымыть перец, разрезать его пополам, удалить семена. Нарезать кусочками. Очистить лук, чеснок. С томатов снять кожицеу. Помидоры, лук, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить к массе перчик, соль, сахар, масло и петрушку. Варить до загустения. В конце добавить уксус. Разлить в банки.

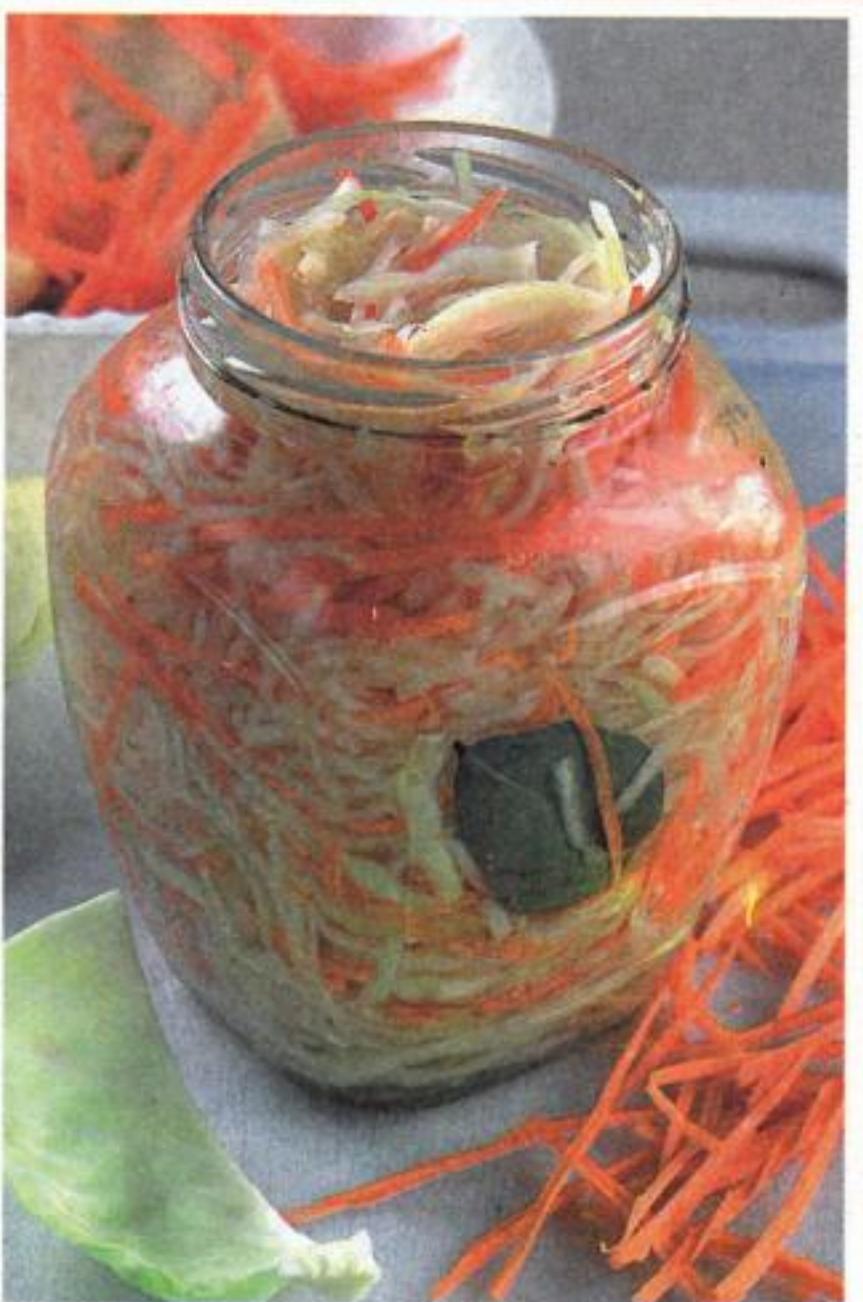
Капуста по-корейски

Ингредиенты

На 2 кг белокочанной капусты: 3-4 моркови, 2 головки чеснока. Для маринада: 1 л воды, 60 г соли, 160 г сахара, 200 мл растительного масла, 1/4 стакана уксуса (9%), 1/2 ч. л. молотого красного перца, 2-3 лавровых листа.

Способ приготовления

Воду вскипятим, добавим соль, сахар, пряности, уксус и масло. Капусту и морковь нашинкуем, перемешаем с рубленым чесноком, уложим в банки, зальем маринадом. Как только банки остынут, перенесем их в холодное место.



Помидоры соленые в банках

Ингредиенты

На 2 кг помидоров: 30-50 г корня хрена, 20-30 г чеснока, 1/2 ч. л. семян укропа, 20-30 г стеблей укропа, 1 головка лука, листья черной смородины и вишни, 1,2 л воды, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. порошка горчицы.

Способ приготовления

В воде прокипятите листья смородины и вишни 10 мин., добавьте соль, сахар. В банку положите хрен, лук, чеснок, укроп, помидоры, залейте кипящей водой, выдержите 10 мин. Воду слейте и залейте томаты рассолом. Всыпьте горчицу, закатайте.



Кабачки по-польски

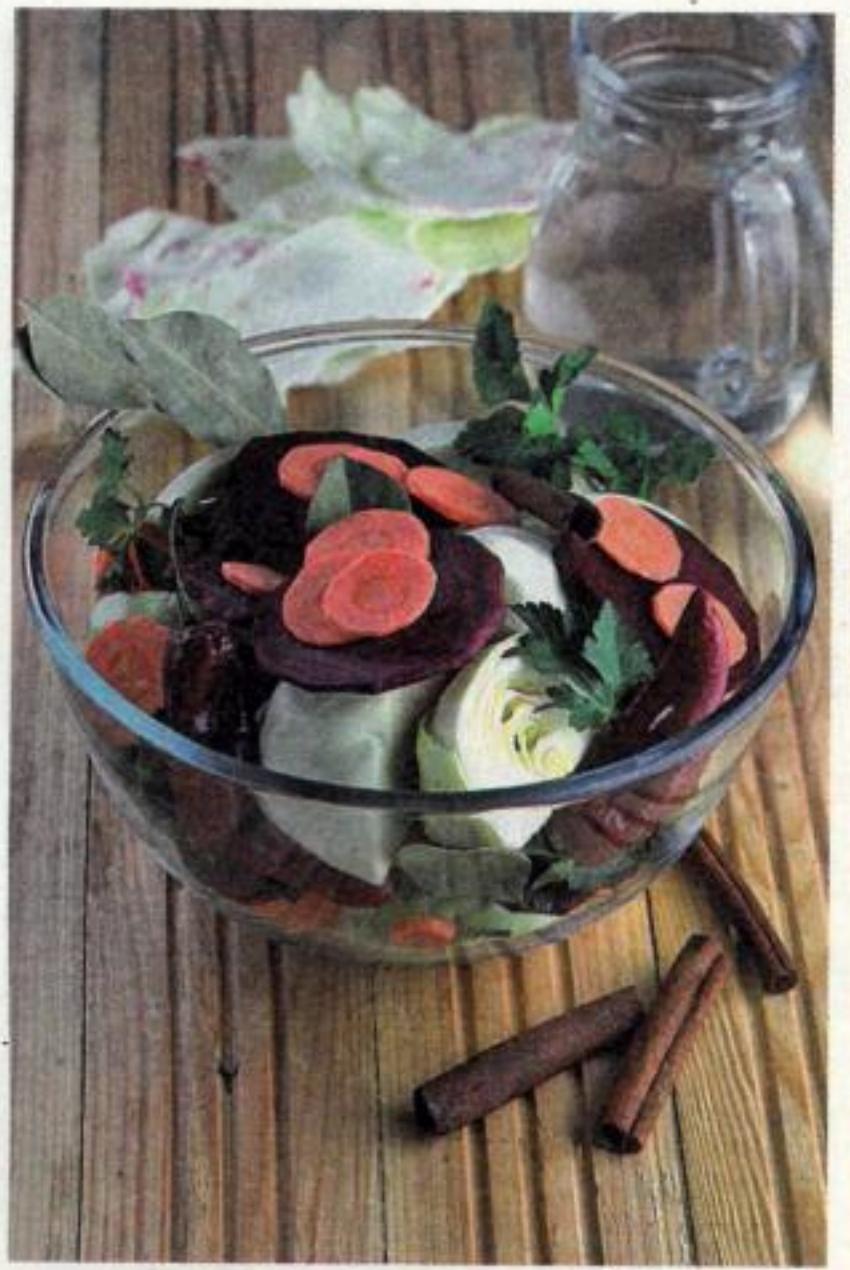
Ингредиенты

На 3 кг кабачков: 1 л воды, 15 г соли, 8 г лимонной кислоты, 3-4 шт. черного перца горошком.

Способ приготовления

Кабачки, очистив от кожицы и семян, нарежьте дольками по длине банок. Для заливки в кипящей воде растворите соль и лимонную кислоту, добавьте перец. Кабачки установите в банки вертикально, залейте приготовленной заливкой и пастеризуйте при 95°:

- полулитровые банки – 15 мин.,
- литровые – 25 мин. Банки закатайте, переверните вверх дном, дайте остывать.



Капуста по-армянски

Ингредиенты

На 25 кг капусты: 500 г чеснока, 1,8 кг моркови, 500 г свеклы, 12 стручков жгучего перца, 1 кг кореньев (сельдерей, петрушка). Для рассола: 14 л воды, 800 г соли, 8 горошин душистого перца, 10 лавровых листьев.

Способ приготовления

Капусту разрежем на части. Морковь, коренья, свеклу нарежем. Вскипятим воду с пряностями, солью, охладим. В бочку уложим капусту, овощи и коренья. Зальем рассолом. Накроем листьями, уложим груз. 5 суток выдержим в комнате, затем перенесем в холод.

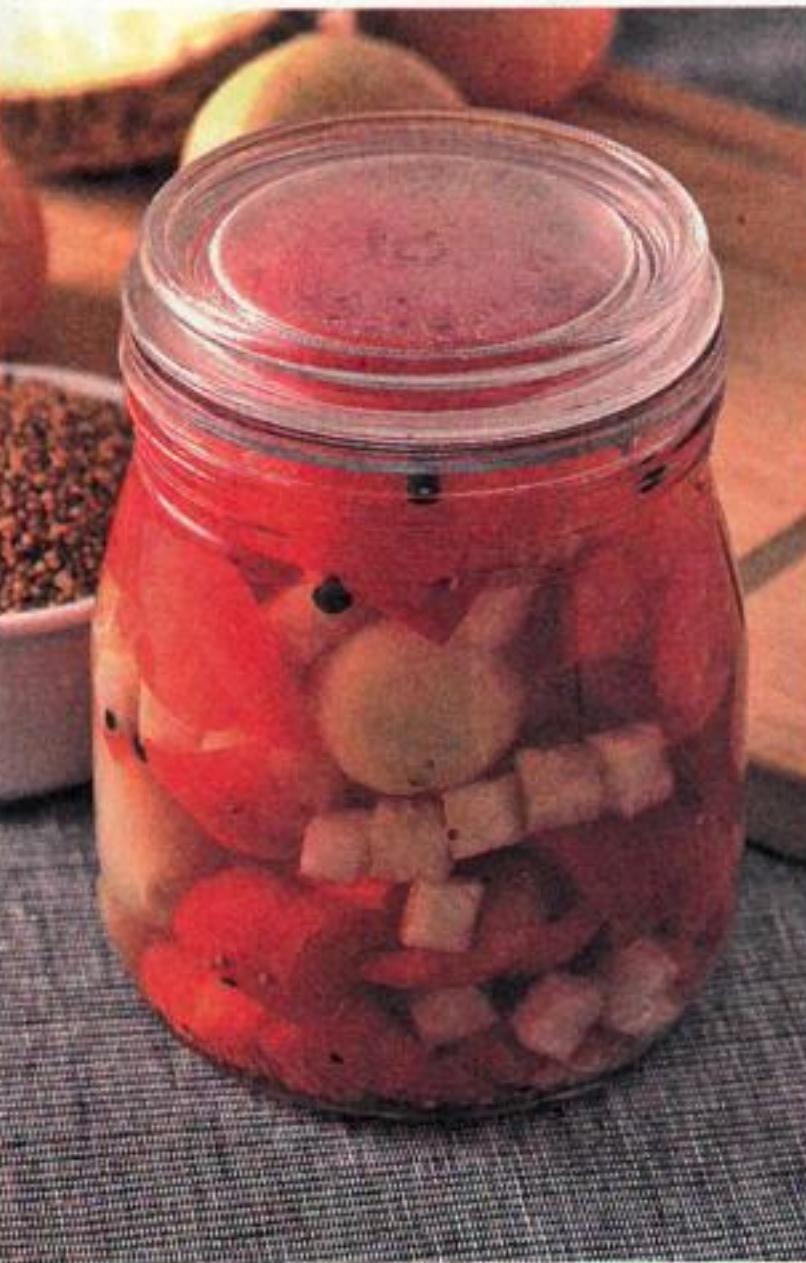
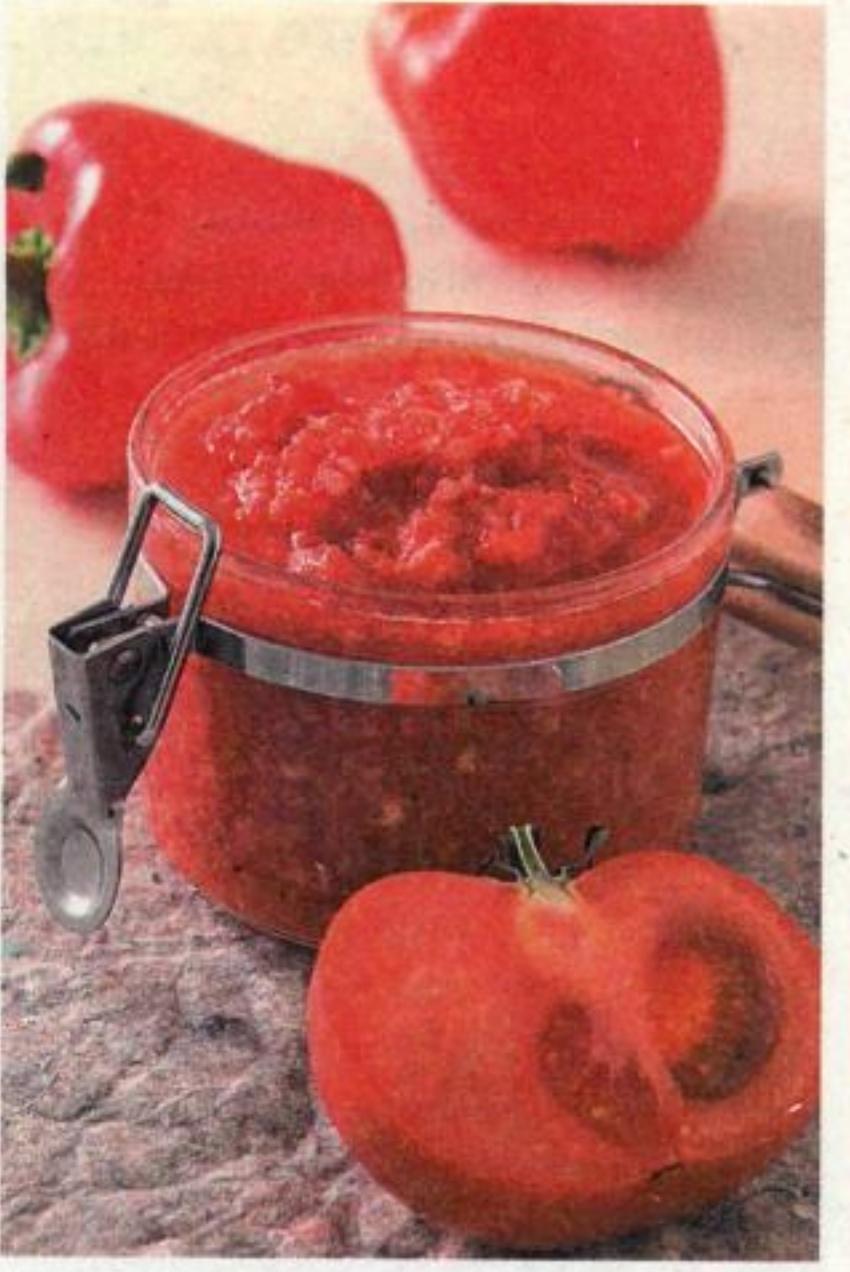
Приправа

Ингредиенты

На 1 кг помидоров: 250 г чеснока, 250 г корня хрена, 2 сладких красных перца, сахар, уксус (5%), соль.

Способ приготовления

Овощи вымойте, у сладкого перца удалите семена. Перец и перезрелые помидоры измельчите, соедините, доведите массу до кипения и варите 10 мин. Массу охладите. Чеснок и корень хрена пропустите через мясорубку, добавьте сахар, соль и уксус, перемешайте, соедините с томатно-перечной массой. Разложите приправу по банкам, закупорьте их и поставьте в прохладное место.



Закуска из перца с сельдереем

Ингредиенты

На 2-3 кг сладкого перца: 1 крупный корень сельдерея, 700 г мелкого репчатого лука, по 5 горошин черного и душистого перца, 10 г зерен горчицы, 3-5 г лимонной кислоты, 1 ст. л. семян укропа. Для заливки: 1 л воды, 100 мл фруктового уксуса, 25 г сахара.

Способ приготовления

Перец, удалив семена, нарежьте полосками, сельдерей – кубиками. Смешайте воду с сахаром, уксусом, вскипятите. В банки разложите пряности, овощи. Влейте горячую заливку и стерилизуйте.



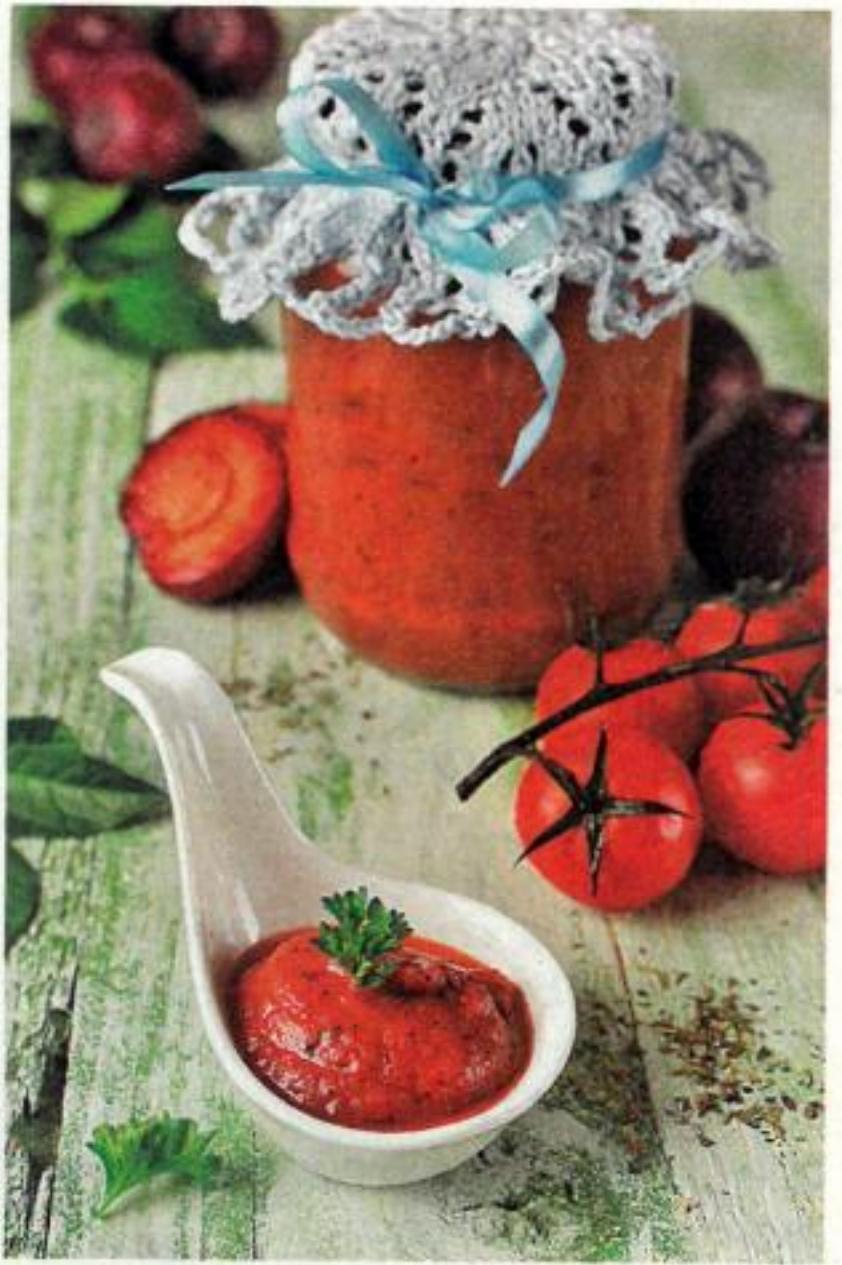
Огурцы соленые ароматные

Ингредиенты

На 2 кг огурцов: 2 корня хрена, 1 головка чеснока, по 9 листьев вишни и черной смородины, 20 горошин душистого перца, 3 зонтика укропа, 3 ст. л. соли.

Способ приготовления

В банку положите хрен, чеснок, листья смородины, половину пряностей и огурцы, затем немного оставшихся пряностей, снова огурцы и пряности. Банку накройте марлей, на нее насыпьте соль. Залейте некипяченой водой. Поставьте банку в прохладное место. Спустя 2 недели марлю снимите, а банку закройте крышкой.



Кетчуп пряный

Ингредиенты

На 1 кг помидоров: 40-50 г сахара, 600 мл столового уксуса, молотый красный перец и эстрагон, 3 бутона гвоздики, 5 г корня имбиря, 2 г молотой корицы, 50 г репчатого лука, 2 г тертого мускатного ореха, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте, варите, пока кожица не отделяется. Протрите через сито. Добавьте уксус, измельченный лук, пряности, уварите до густоты. Процедите, доведите до кипения, разлейте в подготовленные банки, закупорьте и храните в прохладном месте.



Перец чесночный

Ингредиенты

На 1 кг сладкого перца: 60 г соли, 350 г чеснока, 1 л воды, 50 мл уксуса (9%), лавровый лист, перец черный горошком.

Способ приготовления

Перец запеките целиком до полуготовности, охладите, поместив в холодную воду, очистите от кожицы и семян. Уложите перец в подготовленные банки, прослаивая чесноком, растертым с солью. В середину положите 3 лавровых листа, 6 горошин перца, залейте холодным маринадом, банки закупорьте. На литровую банку положите 0,5 кг перца, остальное место – для чеснока и маринада.



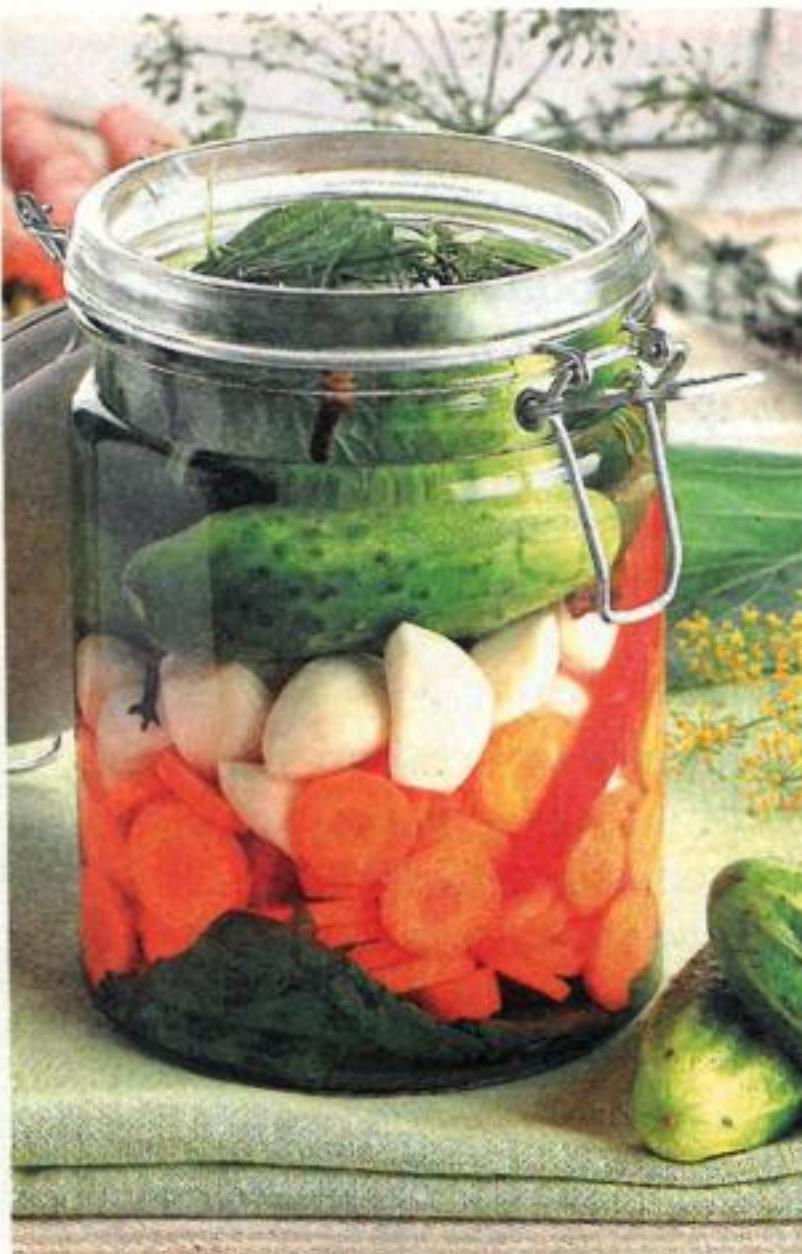
Капуста, квашенная со свеклой

Ингредиенты

На 1,5 кг капусты: 500-600 г свеклы, 3-5 стручков жгучего перца, 100 г сельдерея, 100-120 г чеснока, 6-8 лавровых листьев, 1 ст. л. перца горошком. Для рассола: 50-70 г соли, 1 л воды.

Способ приготовления

Растворим соль в кипящей воде. Капусту и свеклу разрежем на части. Выложим слоями свеклу, перец, сельдерей и лавровые листья, чеснок, горошины перца, капусту. Повторим слои, зальем рассолом, установим гнет. Оставим на 3 дня в комнате, уберем на холод.



Огурцы с овощами

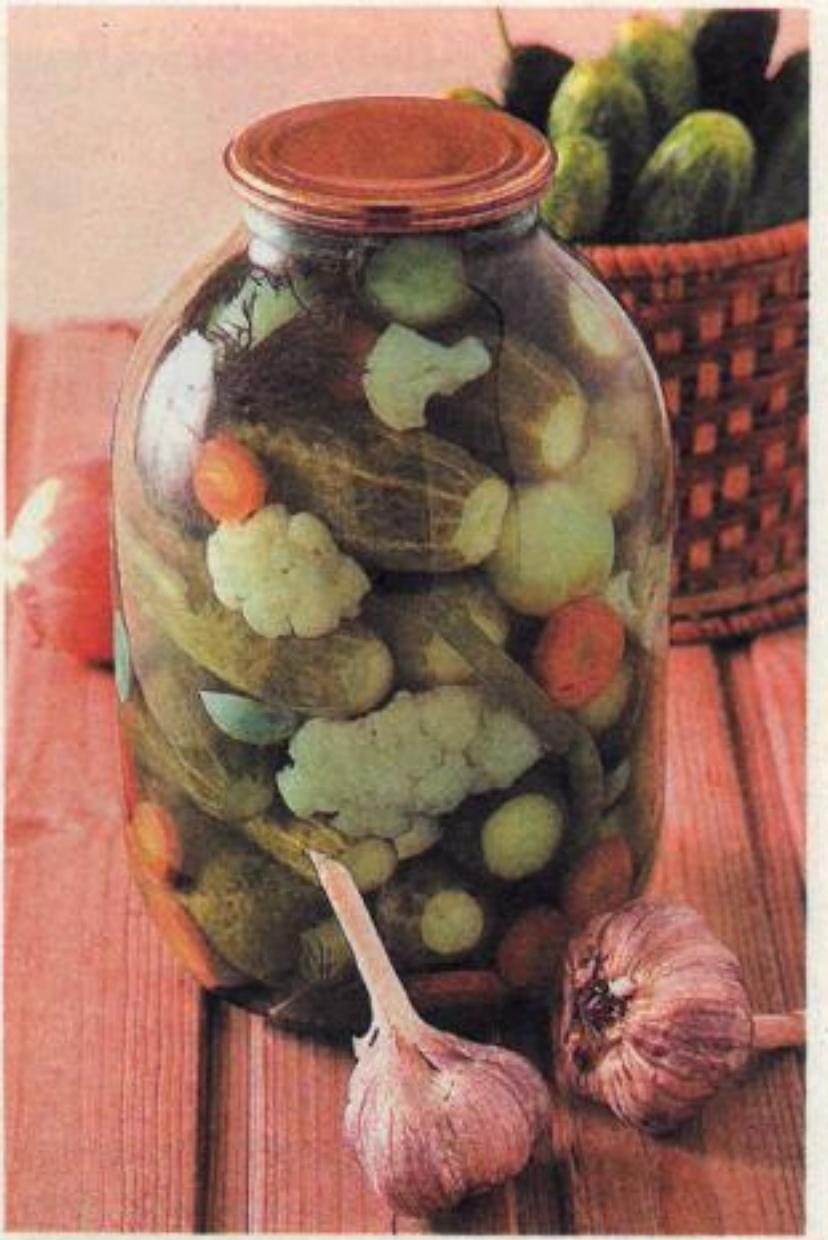
Ингредиенты

На 1 кг огурцов: 2 луковицы, 3 моркови, 6-7 зубчиков чеснока, листья хрена, укроп, петрушка, сельдерей, 1/2 перца чили.

Рассол: 1 л воды, 3-4 ст. л. уксуса (6%), 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления

Огурцы вымыть. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками, чеснок очистить. Всю зелень вымыть и обсушить. В хорошо вымытую банку положить последовательно: уксус, часть зелени, огурцы, морковь, чеснок и оставшуюся зелень. Затем залить горячей заливкой, накрыть крышкой и пастеризовать.



Огурцы с капустой и луком

Ингредиенты

На 1 кг огурцов: 200 г цветной капусты, 150 г мелкого репчатого лука, 50 г моркови, 40 г стручковой фасоли, 1/2 стручка перца чили.

Для маринада: на 1 л воды по 2 ст. л. соли и сахара, зелень укропа.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, обрезать кончики, капусту разобрать на соцветия. Лук очистить, морковь нарезать. Наполнить банки, залить горячим маринадом, накрыть жестяными крышками и пастеризовать. После пастеризации банки закатать, перевернуть, укутать.

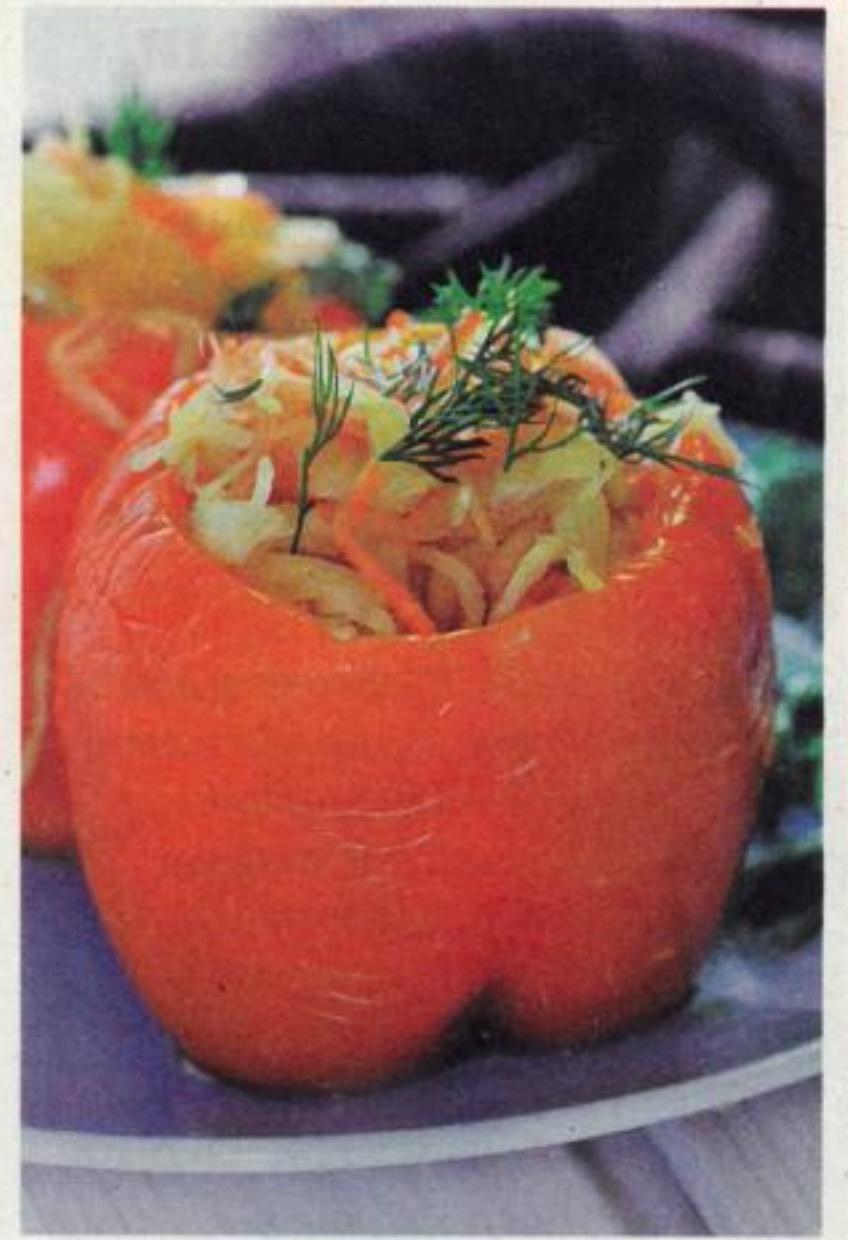
Фаршированные перцы

Ингредиенты

По 1 кг перца и белокочанной капусты, по 1 луковице и моркови, 1,5 л воды, 0,5 стручка чили, 2 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, подсолнечное масло для жарки, 2 ст. л. уксуса.

Способ приготовления

Перцы вымыть, срезать верхушку, удалить семена. Залить кипятком. Морковь вымыть, натереть. Лук очистить и порубить. Обжарить лук с морковью. Капусту нашинковать. Начинить овощами перцы, положить в банки. Вскипятить воду, соль и сахар, уксус, залить перцы, закатать.



Фаршированные зеленые помидоры

Ингредиенты

На 1 кг зеленых помидоров: 4 моркови, 1 головка чеснока, 200 г стеблей сельдерея, 8 дубовых листьев.

Для маринада: 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 3 ст. л. уксуса, 4 ст. л. горчицы, 3 лавровых листа, зонтики укропа по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры надрезать на 3/4. Чеснок, 1 стебель сельдерея, морковь нарезать. Нашпиговать ими томаты. В банки положить листья, помидоры, сельдерей. Горячим маринадом залить помидоры, добавить уксус.

Соте из баклажанов «Классическое»

Ингредиенты

На 10 кг баклажанов: 7 кг сладкого красного перца, 300 г чеснока, 1 л растительного масла, 100 г горького красного перца, 0,5 л уксуса (5%), 100 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны моют, нарезают на кружочки, посыпают солью и оставляют на 2 ч. Чеснок, перцы измельчают, заправляют уксусом. Баклажаны отжимают и жарят в масле, затем обмакивают с двух сторон в острую массу, укладывают плотно в банки. Добавляют масло. Банки пастеризуют.

