

Желе-пятиминутка из красной смородины

Рецепт:

Красная смородина – 1 кг.

Сахар – 1 кг.

Лимонная кислота на кончике ножа

Первый вариант: Ягоды тщательно помыть, пропустить через соковыжималку, сок перелить в кастрюлю.

Второй вариант: Ягоды помыть, проварить и протереть их через сито, перелить в кастрюлю.

Добавить сахар и довести массу до кипения.

Всыпать лимонную кислоту, проварить 5 минут и разложить по стерилизованным банкам.

Опущина О.Г.

Огурцы маринованные,
классический рецепт



Лукум по-турецки с малиной.
Добавлена ирга



Варенье из арбуза и яблок,
добавлена корица



Калина-апельсин, без варки



Соус ткемали из сливы

Ингредиенты:

- слива — 1 кг;
- чеснок — 1 головка;
- красный перец чили — 1 шт.;
- сахар — 1–2 ст. л. (по вкусу);
- крупная соль — 1–2 ч. л. (по вкусу);
- хмели-сунели — 2 ч. л.;
- кориандр в семенах — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Сливы промыть, разрезать пополам и по возможности удалить косточки. Если косточки не отделяются, избавиться от них можно будет позже.
2. Выложить сливы в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла сливы. Поставить на огонь, накрыть крышкой и готовить 30 минут после закипания.
3. Переложить сливы в дуршлаг (стекающую жидкость не сливать). Перетереть сливы через сито, удалить косточки при необходимости.
4. Кориандр перемолоть в мельнице.
5. Измельчить чеснок. Перец чили разрезать, очистить от косточек и мелко нарезать.
6. Выложить ингредиенты в чашу блендера и измельчить.
7. Вернуть сливовое пюре в кастрюлю, снова поставить на огонь, добавить чесночную массу. Варить 30 минут на слабом огне, в процессе помешивая.
8. Всыпать в соус кориандр, соль, хмели-сунели, сахар, перемешать и варить 5 минут.
9. Распределить соус по стерилизованным банкам. Закатывать крышками, завернуть в плотную ткань и дать остыть.



Фасоль в томатном соусе

Томаты режем кубиками в
кастрюлю и варим минут 40.
Перетираем через сито, добавляем
матую спартевую фасоль, пу-
шим 30 минут и добавляем
специи, чеснок, соль, сахар, укс.
уксус в конце. Раскладываем в
банки и закатываем, убираем в
прохладное место

Фасоль - 2 литра

Томатный сок - 2-3 литра

Соль по вкусу
сахар

чеснок - 2-4 зубчика можно больше
перец черный

Зелень

Томаты - 2,3 кг.

Фасоль - 2-3 литра в кастрюле

чеснок - 3-4 зуб.

перец - 1/3 ч. л.

уксус укс. - 2-3 ст. ложки

соль

сахар по вкусу

Кашиной жем
кашиной собрать, кипятить, поста-
вить в духовку на 100° на 2 часа,
потом достать и перетереть, что-
бы осталось в котла и семена.

Перетертую массу с сахаром
поставить на огонь добавить
желатин и варить до кипения,
добавить еще сахар, кипятить
3 мин., разлить в банки и
хранить в темном прохладном месте

Кашиной сироп 1 кг

Сахар - 1 кг

Желатин - 1 пакет

Домашнее лечо (рецепт)

0500 гр. Томатной пасты смешать с 1 литром воды и 1 ст. ложкой соли, довести до кипения. Добавить 2 кг почищенных и нарезанных кабачков. Варить 20 минут. Добавить почищенный болгарский перец (10 штук). Варить 10 минут. Добавить очищенные и прокрученные помидоры (10 штук). Варить 10 минут. Добавить лук (10 штук). Варить 10 минут. Добавить 1 стакан сахара и 1 стакан подсолнечного масла. Варить 10 минут. Добавить по вкусу перец горошком. Разложить по банкам. Закатать.

Домашнее лечо (рецепт)

0500 гр. Томатной пасты смешать с 1 литром воды и 1 ст. ложкой соли, довести до кипения. Добавить 2 кг почищенных и нарезанных кабачков. Варить 20 минут. Добавить почищенный болгарский перец (10 штук). Варить 10 минут. Добавить очищенные и прокрученные помидоры (10 штук). Варить 10 минут. Добавить лук (10 штук). Варить 10 минут. Добавить 1 стакан сахара и 1 стакан подсолнечного масла. Варить 10 минут. Добавить по вкусу перец горошком. Разложить по банкам. Закатать.

Домашнее лечо (рецепт)

0500 гр. Томатной пасты смешать с 1 литром воды и 1 ст. ложкой соли, довести до кипения. Добавить 2 кг почищенных и нарезанных кабачков. Варить 20 минут. Добавить почищенный болгарский перец (10 штук). Варить 10 минут. Добавить очищенные и прокрученные помидоры (10 штук). Варить 10 минут. Добавить лук (10 штук). Варить 10 минут. Добавить 1 стакан сахара и 1 стакан подсолнечного масла. Варить 10 минут. Добавить по вкусу перец горошком. Разложить по банкам. Закатать.

Домашнее лечо (рецепт)

0500 гр. Томатной пасты смешать с 1 литром воды и 1 ст. ложкой соли, довести до кипения. Добавить 2 кг почищенных и нарезанных кабачков. Варить 20 минут. Добавить почищенный болгарский перец (10 штук). Варить 10 минут. Добавить очищенные и прокрученные помидоры (10 штук). Варить 10 минут. Добавить лук (10 штук). Варить 10 минут. Добавить 1 стакан сахара и 1 стакан подсолнечного масла. Варить 10 минут. Добавить по вкусу перец горошком. Разложить по банкам. Закатать.

Домашнее лечо (рецепт)

0500 гр. Томатной пасты смешать с 1 литром воды и 1 ст. ложкой соли, довести до кипения. Добавить 2 кг почищенных и нарезанных кабачков. Варить 20 минут. Добавить почищенный болгарский перец (10 штук). Варить 10 минут. Добавить очищенные и прокрученные помидоры (10 штук). Варить 10 минут. Добавить лук (10 штук). Варить 10 минут. Добавить 1 стакан сахара и 1 стакан подсолнечного масла. Варить 10 минут. Добавить по вкусу перец горошком. Разложить по банкам. Закатать.

Грушевое варенье с корицей

Ингредиенты:

- Груша — 2,5 кг
- Сахар — 1 кг
- Сок лимонный — 2,5 шт
- Корица (палочка) — 1 шт

В миску налить воду и сок половинки лимона. Груши очистить от кожуры, нарезать на четвертинки и положить в миску.

В сотейник налить полстакана воды, оставшийся лимонный сок, всыпать сахар, довести до кипения, снять пену и убавить огонь до среднего.

Положить палочку корицы в сироп, через 5-7 минут корицу вынуть шумовкой.

Вынуть из воды груши и погрузить их в сироп, довести до кипения, убрать огонь до минимума и варить 3-4 минуты.

Через три часа снова довести до кипения, варить 3 минуты и снять с огня. Еще через три часа повторить, после чего разложить по стерилизованным банкам.



Овощная закуска «Анкл Бенс»

Рецепт:

2 кг кабачков
0,5 кг помидоров
0,5 кг сладкого перца
0,5 кг репчатого лука
0,5 кг моркови
1 л томатного сока или томатную пасту растворить в 1 литре воды
1 стакан подсолнечного масла
1 ст. ложки соли
1 стакан сахара
1 перчик чили (по желанию)
2 ст. ложки уксуса 9%

Из этого количества продуктов получится примерно 4,5 литра готовой закуски.

Процесс приготовления:

Овощи нарезать кубиком, морковь натереть на крупной терке. В томатный раствор или сок добавить соль, сахар, подсолнечное масло, довести до кипения, последовательно всыпать овощи:

- кабачок, варить 10 мин;
- лук, варить 10 мин;
- перец сладкий, варить 10 мин;
- морковь, варить 10 мин;
- помидоры (снять кожуру), варить 10 мин;

В конце варки добавить уксус, горький перец (по желанию) и перемешать.

Готовый салат разложить по стерильным банкам.

Закуска под названием «Uncle Bens» впервые стала известна в годы перестройки. Продукт широко рекламировали с экранов телевизоров, всем хотелось его попробовать, но цены «кусались». И тогда возник этот рецепт...

Приятного аппетита!