

Консервирование овощей и грибов

КОНСЕРВИРОВАНИЕ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны пряные

Ингредиенты:

На 10 кг баклажанов — 250 г чеснока, 5 г лаврового листа, 50 г соли для чеснока, 2 л воды, зелень сельдерея; рассол для варки: на 1 л воды — 60 г соли; заливка: на 1 л воды — 70 г соли.

Способ приготовления:

Мелкие т баклажаны помыть, очистить, сделать сквозной надрез вдоль и варить в соленой воде. После варки положить под гнет, чтобы стекла вода. Растирать чеснок с солью и начинить им баклажаны.

На дно банки поместить лавровый лист, веточку сельдерея, баклажаны. Заполненную банку залить кипяченым и охлажденным рассолом. Банки закрыть крышками, выдержать при температуре 18–25 °С в течение пяти суток, после чего перенести в холодное помещение.

Баклажаны, фаршированные овощами

Ингредиенты:

На 1 кг баклажанов — 100 г моркови, 100 г чеснока, 100 г сладкого перца, 50 г соли, по 20 г мяты, петрушки и кинзы, 300 г 6 %-го виноградного уксуса.

Способ приготовления:

Баклажаны промыть, очистить, разрезать вдоль, кипятить 2–3 минуты в 10 %-м рассоле (100 г соли на 1 л воды). Затем плоды достать, охладить, отжать излишек воды, оставив их на 15–20 часов под гнетом, после чего начинить фаршем, сложить в банки и залить 6 %-м виноградным уксусом. Через 4–5 дней баклажаны доходят до готовности. Для длительного хранения банки с баклажанами нужно простерилизовать и закатать.

Для фарша чеснок очистить, размельчить с солью, добавить измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, острый перец, кинзу и перемешать.

Соте из баклажанов «Классическое»

Ингредиенты:

9 баклажанов, 3 луковицы, 12 помидоров, 3 моркови, 3 сладких перца, 1 головка чеснока, 2–3 острых красных перца, 0,75 ч. ложки соли.

Способ приготовления:

Баклажаны нарезать кубиками, посолить и оставить на 40 минут. Нарезать кубиками лук и сладкий перец. Морковь нарезать соломкой, помидоры полукружиями. Затем отжать баклажаны и отправить на разогретую сковороду с растительным маслом. Взять еще одну сковороду, налить туда растительное масло, раскалить и выложить лук. Когда он станет золотистого оттенка, добавить к нему морковь. Когда она будет почти готова, выложить болгарский перец и далее буквально через 3–5 минут добавить к общей массе помидоры. Все посолить, кроме баклажанов. Тушить овощи до тех пор, пока не выпарится вся влага, и только тогда соединить их с баклажанами, которые, кстати, нельзя ни в коем случае пережаривать.

Все перемешать и тушить еще несколько минут, а после добавить выдавленный чеснок и нарезанный острый красный перец. Потомить блюдо еще несколько минут, разложить его в стерилизованные банки и закатать.

Соте из баклажанов «Домашнее»

Ингредиенты:

3–4 кг баклажанов, 1,5 г моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1,6 кг помидоров, 2 стручка красного горького перца, 1 головка чеснока, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

Способ приготовления:

Нарезать все овощи кубиками. Баклажаны после нарезки присыпать солью и оставить в таком виде на 40 минут, затем отжать и обжарить их на сковороде в разогретом растительном масле.

В другой сковороде обжарить лук, затем добавить к нему морковь, болгарский перец и измельченные помидоры. Слегка посолить смесь, добавить перец по вкусу. Через 10 минут соединить овощную смесь с баклажанами, потушить и добавить чеснок и горький перец.

Горячую смесь переложить в стерилизованные банки и закатать.

Соте из баклажанов с черносливом

Ингредиенты:

2 кг баклажанов, 10 ягод чернослива, 4 луковицы, 8–10 сладких перцев, 4 моркови, 10 помидоров, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, растительное масло для жарки, соль, сахар, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажаны нарезать на четвертинки и оставить на 15 минут. Затем отжать их и обжарить. Добавить нацинкованный лук, немного потушить, затем — болгарский перец и натертую морковь. Нарезать чернослив и добавить к овощам. Затем положить нарезанные помидоры. Посолить, поперчить и протушить. В конце добавить измельченный чеснок, уксус и хорошо размешать. Разложить готовое соте в стерилизованные банки и закатать.

*Консервированное соте
из баклажанов*

Ингредиенты:

15 баклажанов, 15 помидоров, 15 луковиц, 2 стручка красного горького перца, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 1,5 стакана растительного масла, 1,5 ст. ложки 70 %-ной уксусной эссенции, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам и выложить в миску, пересыпая солью. Оставить на час, чтобы стек горький сок. Лук нарезать полукольцами, помидоры — на 2 или на 4 части, если они крупные. Промыть от соли и сока баклажаны и разрезать каждую половинку на 4 части, соединить с помидорами и луком, выложить в емкость с растительным маслом, перемешать и поставить на огонь. После закипания тушить 40 минут, аккуратно помешивая.

Всыпать нарезанную петрушку, натертый чеснок и мелко нарезанный красный острый перец. Добавить соль и сахар по вкусу и тушить еще 15 минут.

В конце варки влить уксусную эссенцию, еще раз хорошенько перемешать овощи. Готовое соте разложить в горячем виде в стерилизованные банки и закатать.