

Пісні СТРАВИ



Закуски

Маринована капуста

 2 кг свіжої капусти

Для маринаду: 2 склянки води, 100 мл оцту, 100 мл олії, 3 ст. л. цукру, 1 ст. л. солі

Капусту нашаткувати, перетерти руками. Для маринаду скип'ятити воду із цукром і сіллю, додати олію й оцет. Гарячим маринадом залити капусту. Поки капуста остигає, перемішувати. Поставити на добу в холодильник.

Квашена капуста

 1 кг капусти, 1 морквина, 1 ст. л. солі, лавровий лист, чорний перець горошком

Капусту нашаткувати, моркву натерти на великій тертці. Посипати овочі сіллю, перетерти руками, щільно укласти в банку, пересипаючи спеціями. Накрити марлею, залишити на 3 дні за кімнатної температури.



Щодня проштрикувати капусту до дна дерев'яною паличкою. Потім зберігати в холодному місці.

Капуста, маринована з буряком

Ю 2 кг капусти, 1 невеликий буряк, 2 невеликі морквини, 1 головка часнику

Для маринаду: 1 л води, 200 мл оцту, 100 мл олії, 3—4 ст. л. цукру, 2 ст. л. солі, ½ ч. л. меленого чорного перцю

Капусту, моркву й буряк нашаткувати, додати пропущений через прес часник. Для маринаду у воді розчинити сіль, цукор, перець. Довести до кипіння, влити оцет і олію. Гарячим маринадом залити овочі, поставити під гніт. Залишити за кімнатної температури до ранку. Потім зберігати в холодильнику.

Капуста кімчі

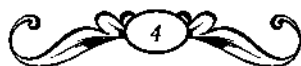
Ю 1 качан пекінської капусти, 5 зубців часнику, 1 ст. л. тертого кореня імбиру, 1—2 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. гострого червоного перцю, 3 ст. л. солі, цукор до смаку

Капусту розібрати на листки, пересипати сіллю, залишити на 3 години. Потім промити, крупно нарізати. Додати подрібнений часник, імбир, перець, сіль, цукор, влити соєвий соус, перемішати. Залишити мариноватися у власному соку на 3 дні.

Закуска з капусти із маринованими огірками

Ю 1 качан молоді капусти, 1 морквина, 2 маринованих огірки, 1 болгарський перець, 1 цибулина, 3 зубці часнику, зелень кропу, ½ склянки огіркового маринаду, цукор, сіль і перець до смаку

Капусту, моркву, огірки, болгарський перець і цибулю нашаткувати соломкою. Часник і кріп подрібнити. Капусту посолити й перетерти руками. Огірковий маринад довести до кипіння, приправити цукром, сіллю й пер-



цем. Зняти з вогню. Змішати всі овочі, залити гарячим маринадом, остудити до кімнатної температури, дати настоятися в холодильнику 1 день.

Маринована морква

 4 морквини

Для маринаду: 1 зубець часнику, по 2 гілочки петрушки та кропу, ½ склянки води, ½ склянки 9 %-го оцту, 4 ст. л. олії, 1 ч. л. гірчиці, ½ ч. л. цукру, ½ ч. л. солі, 2 лаврових листки, щіпка меленого червоного перцю

Моркву нарізати скибочками завтовшки 2 см. Змішати складові для маринаду (крім гірчиці, масла й оцту), довести до кипіння. Додати моркву, варити 2 хвилини. Потім моркву вийняти, маринад процідити, додати гірчицю, олію й оцет, залити моркву й залишити на 2—3 дні.

Мариновані помідори чері

 200 г помідорів чері, 3 зубці часнику, 50 мл олії, 3 ст. л. винного оцту, 1 ч. л. сушеного базиліку, ½ ч. л. солі, ½ ч. л. цукру

Помідори нарізати половинками. Часник натерти на дрібній тертці. Змішати олію, оцет, часник, базилік, сіль і цукор, ретельно перемішати. Залити помідори маринадом і залишити на 2 години.

Маринований перець

 1 кг болгарського перцю, 1 стручок гострого червоного перцю, 3 зубці часнику, ½ склянки олії, ½ склянки яблучного оцту, 1 ч. л. куркуми, 1 ч. л. душиці, 1 ч. л. паприки, 2 лаврових листки, ½ ч. л. солі

Перець запекти в духовій шафі за 220 °С протягом 30 хвилин, потім очистити від шкірки й насіння. Часник дрібно нарубати. Гострий перець дрібно нарізати. Змішати олію, оцет, сіль і приправи, додати часник і гострий перець. Запечений перець викласти в ємність шарами,



поливаючи маринадом. Накрити кришкою, залишити за кімнатної температури на 12 годин.

Маринована цибуля

 2 цибулини, 1 ст. л. лимонного соку, 2 ст. л. олії, сіль, цукор і мелений чорний перець до смаку

Цибулю нарізати півкільцями. Додати сіль, цукор і перець, залити лимонним соком, перемішати. Полити олією і залишити на 30 хвилин.

Цибуля, маринована з огірками та яблуками

 2 цибулини, 1 солоний огірок, 1 кисле яблуко
Для маринаду: ½ склянки води, ½ склянки оцту, 2 ст. л. олії, ½ ч. л. солі, щіпка цукру, лавровий лист

Для маринаду змішати воду, оцет, сіль, цукор і лавровий лист, довести до кипіння. Цибулю, огірок і яблуко нарізати кружальцями, залити доведеним до кипіння маринадом, влити олію й залишити на добу.

Маринований буряк

 1 кг буряку
Для маринаду: 400 мл води, 2 ст. л. оцту, 1 ст. л. олії, 1 лавровий листок, по 5 горошин чорного й духмяного перцю, 1 ч. л. солі, 2 ст. л. цукру

Буряк відварити, очистити, нарізати великими брусочками. Для маринаду воду довести до кипіння, додати лавровий лист, перець, сіль, цукор, зняти з вогню, влити оцет і олію. Залити буряк гарячим маринадом, залишити на добу.

Закуска з буряку та хрону

 1 кг буряку, 250 г хрону, ½ склянки оцту, 1 ч. л. солі, 1 ст. л. цукру

