

Салаты

Салат из помидоров с сыром

помидоры - 6 шт., лук репчатый - 1 шт., твердый сыр - 100 г., растительное масло - 4 ст. ложки, мелко нарезанный укроп - 2 ст. ложки, соль, молотый перец.

Свежие помидоры нарезать ломтиками. Лук нашинковать соломкой. Твердый сыр натереть на крупной терке. Продукты смешать, приправить солью, молотым перцем, растительным маслом. Готовый салат посыпать зеленью укропа.

Салат из помидоров и огурцов с фасолью

помидоры - 4 шт. огурцы - 2 шт., лук репчатый - 2 шт., фасоль стручковая - 200 г., сок томатный - 2 стакана, масло растительное - 1 ст.л., зелень петрушки - по вкусу, перец черный (молотый), соль, сахар - по вкусу.

Огурцы и помидоры нарежьте кружочками, лук порубите (часть отложите для оформления). Стручки фасоли отварите, охладите и нарежьте. Томатный сок разведите уксусом и растительным маслом, добавьте соль, сахар, перец и перемешайте.

Овощи выложите слоями на блюдо, заправьте приготовленным соусом, посыпьте луком, посолите и оформите зеленью петрушки.

Салат из риса с помидорами по-испански

рис (отварной) - 300 г, помидоры - 200 г, лук репчатый - 100 г, майонез, соль - по вкусу.

Нарезанные помидоры и нашинкованный лук посолить, соединить с рисом и заправить майонезом.

Заготовки на зиму

Салат из кабачков и помидоров

1 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 300г чеснока, 500г лука, У стручка горького перца, 40г соли, 50г сахара, 75г масла.

Кабачки очистить, нарезать, положить в кастрюлю с солью, сахаром и маслом и варить. Через 10 мин. к ним добавить нарезанные помидоры, еще через 10 мин. добавить нарезанный чеснок, и через 10 мин. добавить нарезанный лук. После закипания всех овощей варить еще 10 мин. Затем разложить в

стерилизованные банки. Можно варить овощи не по очереди, а перемешать и варить 20 мин. после закипания и разложить в банки.

Салат осенний

1 кг перца, 0,6 кг кислых яблок, 0,6 кг капусты, 1,5 кг помидор, из них 0,5 кг незрелых, 0,3 кг моркови, 0,3 кг лука, 0,3 кг подсолнечного масла, соль и сахар по вкусу.

Нашинковать, разложить по банкам, можно добавить уксус. Литровые банки стерилизовать час.

Салат Анко-Бенс

1кг кабачков, 5-7 помидор, 10 луковиц, 3 моркови, 5 болгарского перца, 350гр томатной пасты,

1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. л. соли.

Кабачки нарезать кубиками, помидоры нарезать как на салат. В 1 л. холодной воды развести пасту, влить масло, сахар, соль и поставить на огонь. После закипания опустить кабачки на 10 мин., затем опустить перец на 10 мин., потом лук и морковь на 10 мин. Как закипит, положить помидоры на 10 мин. Выключить и добавить 1 ст. л. уксуса. Разлить горячим в банки и закрыть крышкой.

Салат с рисом

1 стакан риса, 2 кг помидор, 1 кг лука, 1 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1 стакан масла, 3 ст.л. соли, 3 ст.л. сахара, 1 головка чеснока.

Рис отварить 5 мин. Помидоры нарезать. Лук и перец обжарить 7-10 мин. на масле. Все перемешать, варить 30 мин. В конце варки положить чеснок. Закрывать в банки, укрыть тепло на 6 час.

Салат из моркови и свеклы

1 кг моркови, 1 кг свеклы, 1 кг яблок, 1 кг лука, 1 кг помидор, 1 стакан подсолнечного масла.

Морковь, свеклу, яблоки нарезать на крупной терке. Лук нарезать полукольцами, помидоры дольками. Все потушить 1,5 часа. Горячим разложить в банки и закатать.

Нежинский салат

6 кг огурцов, 3 кг лука, 200гр соли, 100гр сахара, 100гр уксуса.

Нарезать кольцами, посолить, перемешать. Немного должен постоять, чтобы выделился сок. На дно полулитровой банки положить: 2 стл растительного масла, 3 горошины перца, 1 лавр, затем плотно уложить смесь и сверху 1 ст. л. масла и 2 ст. л. уксуса. Стерилизовать 15 минут.

Салат на зиму слоями

Лук, огурцы, капуста, помидоры, перец болгарский, перец горошком. Наложить слоями до верха в литровые банки.

Маринад: 1 литр воды, 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли. Горячим маринадом залить в подготовленную банку. Стерилизовать 10 минут. После добавить на литровую банку 1 ст. л. пастеризованного масла, 1 ст.л. уксуса и закатать. Можно сделать с морковью и без капусты.

Салат из помидоров, перца и крупы

1,5 кг помидоров, 1,5 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг болг. перца, 1,5 стак. крупы (рис, гречка, перловка), 0,5 л раст. масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч.л. укс. эссенции.

Помидоры измельчить, проварить и протереть ч/з сито. В тазу нагреть масло, всыпать нашинкованную морковь - тушить 15 мин. Добавить лук полукольцами - тушить ещё 15 мин. Добавить перец соломкой - тушить ещё 15 мин. Влить томатную пасту, через 5 мин. добавить отваренную до полуготовности крупу. (Больше всего понравился с перловкой), Добавить сахар, соль, уксус и варить 20 мин. На дно стер. банок положить по лавровому листику и зубку чеснока, заполнить горячим салатом. Закатать.

Салат из помидоров кисло - сладкий 3 кг крепких помидор, 1 кг лука, 1 кг болгар. перца (трёх цветов: красный, оранжевый и зелёный), 1 кг моркови, 1 ст. раст. масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л с горкой соли, 100 г уксуса (9%)

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Лук полукольцами, перец - небольшими квадратиками или полосками. Морковь отварить до полуготовности, охладить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Все овощи соединить, доб. масло, соль, сахар, уксус. Тушить 20 мин. после закипания.

Разложить в банки, закатать, укутать.

Томаты с вишневыми листьями помидоры — 2 кг..веточки вишни с листьями — 5 шт., соль — 50 гр, сахар — 100 гр. кислота лимонная — 3 гр., вода — 1 л.

Спелые томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с вишневыми веточками (длиной примерно 10 см.). Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально, по стенке банки, прижимая их плодами. Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим раствором залить томаты. Поставить на пастеризацию, затем закатать.

Помидоры с горчицей

Вода — 10 л., соль — 300 гр., горчица сухая — 50 гр., чеснок — 30 гр., укроп — 200 гр., хрен — 30 гр., эстрагон (тархун) — 25 гр., листья вишни — 100 гр., листья черной смородины — 100 гр., перец душистый горошком — 20 гр.

Красные крепкие помидоры плотно уложить, переслаивая пряностями (укроп, чеснок, хрен, перец, черносмородиновый лист, лист вишни, эстрагон). Дно посуды выстлать листьями и насыпать ровным слоем порошок сухой горчицы. Сверху помидоры закрыть листьями. Залить рассолом и положить деревянный круг. Через 6-7 дней после засолки помидоры поместить в холодное место. Через 30 - 40 дней они готовы.

Помидоры в желатине

Рассол: на 1л воды 1 ч. ложка уксусной кислоты, 1,5 ст. ложки соли, 4 ложки песка, 1 ч. л. желатина.

Желатин предварительно замочить для разбухания на 30 мин. На дно литровой банки положить пучок зеленого укропа или зонтик, 2-3 дольки чеснока. Сверху плотно уложить резаные помидоры (средние разрезать пополам крупные - на 4 части). Приготовить рассол по рецептуре, остудить, добавить разбухший желатин. Подогреть, но не кипятить. Залить томаты и стерилизовать 10-15 минут. Закатать.

Помидоры в яблочном соке

На 1 л яблочного сока - 30 г соли.

Помидоры мелкоплодных сортов тщательно вымыть. Подготовленные, помидоры проколоть зубочисткой в области плодоножки и уложить их в банки. Дважды залить кипящей водой, выдерживая каждый раз по 5-10 мин. В конце залить кипящим яблочным соком с солью, сразу же закатать и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

Перец в томате

2кг помидор пропустить через мясорубку, добавить 1 стакан сахарного песка, 1 стакан растительного масла, полстакана 9% уксуса, 1 ст. л. (с горкой соли).

Поставить на огонь, довести до кипения, варить 10 мин. Затем в массу опустить 1,5 кг мелко нашинкованного соломкой болгарского сладкого перца. Варить 25 мин. Горячим разложить в банки и закатать.

Информация подготовлена по материалам Интернет

Составитель Т.Зубарева- библиотекарь - библиограф