

Салат из свежих огурцов



Состав:

800-840 г огурцов, 80-90 г лука, 20 г зелени петрушки, 14 г соли, 40 мл 9 %-ного уксуса, 30-40 мл подсолнечного масла, 1-2 зубчика чеснока, 4 горошины перца. Количество соли и уксуса можно уменьшить (по вкусу).

Для консервирования пригодны только плотные, зеленые, с недоразвитыми семенами, небольшие плоды.

Приготовление:

1. Свежие огурцы перебрать, промыть. Подготовленные огурцы обрезать на 0,5 см с обоих концов.
2. Выдержать в холодной воде 6-8 ч, меняя ее 2-3 раза.
3. Вынуть из воды, просушить. Разрезать на кружки.
4. Зелень петрушки перебрать, разрезать на кусочки длиной до 1 см.
5. Репчатый лук нарезать пластинками толщиной до 0,5 см.
6. Каждый зубчик чеснока разрезать на 2-3 части.
7. Измельченные овощи поместить в эмалированную посуду, добавить соль, 9 %-ный уксус, тщательно перемешать.
8. На дно банок поместить перец горький черный.
9. Влить прокаленное и охлажденное до 70°C рафинированное подсолнечное масло.
10. Плотно уложить овощную смесь.
11. Перед укупоркой пастеризовать при 90°C: банки вместимостью 0,5 л – 12 мин, 1 л – 20 мин.



Источник: Салат из свежих огурцов // Консервирование по-украински. – М. : Мир книги, 2006. – С. 92.