Ogórki zebrane rankiem – letnie przetwory

Smak i zapach zamknięte w słoiku na później, kiedy nie będzie już ciepło, a dzień stanie się krótki. Zbierane latem warzywa i owoce gotujemy, smażymy, pieczemy i zalewamy.

Ogórki kwaszeniaki na zimę

Zebrane rankiem ogórki umyć i ułożyć w słoikach. Na wierzch dodać 2-3 liście czarnej porzeczki, korzeń chrzanu, ząbek czosnku i baldach kopru. Zalać gorącą posoloną wodą (łyżeczka soli na 500 ml wody). Słoik zakręcić i zanieść w chłodne miejsce.

przepis Marianny Galas

Ogórki w ketchupie

Składniki: 4 kg ogórków (większe pokroić w grube plastry), 2 litry wody, szklanka octu 0%, szklanka pikantnego koncentratu pomidorowego, 11 szklanki cukru, 4 płaskie łyżeczki soli, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, gorczyca, baldachy kopru

Wodę zagotować z przyprawami i gorącą zalać ogórki ułożone w słoikach. Zamknięte słoiki włożyć do garnka z gorącą wodą, doprowadzić wodę do wrzenia, po czym wyjąć i układać do góry dnem.

przepis Genowefy Golinowskiej

Ogórkowa sałatka na zimę

Składniki: 4 kg ogórków, 50 dag cebuli, 50 dag marchwi, 50 dag czerwonej papryki, szklanka octu, szklanka oleju, szklanka cukru, 3 łyżki soli, łyżeczka pieprzu, 4 ząbki czosnku

Ogórki pokroić w plastry, marchew zetrzeć na tarce, cebulę pokroić w talarki, paprykę w słupki, a czosnek drobno posiekać. Wszystkie składniki wymieszać, włożyć do słoików tak, aby w każdym była zalewa, zakręcić i pasteryzować 20 minut.

przepis Krystyny Klucznik

Sałatka z ogórków

Składniki: 4 kg średnich ogórków, 3 łyżki soli, 30 dag marchwi, 20 dag cebuli, po szklance octu 6%, cukru i oleju, 5 ząbków czosnku, pieprz do smaku, czubata łyżka zielonego koperku lub natki pietruszki

Ogórki pokroić jak na grubszą mizerię i zasypać solą na godzinę, aż puszczą sok. Marchew pociąć w talarki i sparzyć, cebulę pokroić w piórka, zmiażdżyć czosnek, a zieleninę posiekać. Wymieszać wszystkie składniki, napełniać słoje i pasteryzować 4-10 minut.

przepis Marianny Galas

Wykwintny sos paprykowy

Składniki: 4 czerwone papryki, 50 dag bakłażana, 3 ząbki czosnku, 20 dag dymki, 3 gałązki rozmarynu, 25 dag cukru, po szklance octu winnego i wytrawnego białego wina, 450 ml przecieru pomidorowego, sól, pieprz, mielona słodka papryka – do smaku

Dymkę i czosnek obrać i drobno posiekać. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pestki. Razem z bakłażanem pokroić w kostkę. Warzywa przełożyć do rondla, zalać przecierem pomidorowym, octem winnym i winem, dodać rozmaryn i wymieszać. Gotować ok. 30 minut na dużym ogniu, często mieszając. Doprawić solą, pieprzem oraz mieloną papryką. Gotowy sos przełożyć do słoików, zakręcić i pasteryzować ok. 20 minut.

przepis Babci Agaty

Gęsty sos paprykowy

Składniki: 3 kg papryki, 30 dag pepperoni, 4 liście laurowe, 3 koncentraty pomidorowe 200 g, 11 szklanki octu, 2 szklanki oliwy, 21 szklanki cukru

Paprykę przepuścić przez maszynkę, dodać pozostałe składniki. Gotować na wolnym ogniu do czasu, aż zgęstnieje. Przelać do słoiczków i pasteryzować 20 minut.

przepis Elżbiety Nowickiej

Papryka konserwowa (oryginalny` bułgarski przepis)

Zalewa na 4 kg papryki: 11 l wody, 3 szklanki octu 10%, po 11 szklanki cukru i oleju, 3 łyżki soli, po 10 ziaren pieprzu i ziela angielskiego, 3 liście laurowe

Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić na części. Składniki zalewy zagotować. Do wrzącej zalewy wkładać partiami paprykę i gotować dokładnie 3 minuty od ponownego wrzenia. Paprykę ułożyć w słoikach i zalać gorącą zalewą. Uwaga: w tej samej zalewie gotujemy wszystkie partie papryki, a na końcu zalewamy nią napełnione papryką słoiki i zagotowujemy.

przepis Marianny Galas

Grzyby w pomidorach

Składniki: leśne grzyby, 4 łyżki przecieru pomidorowego, pół szklanki oleju, 4 cebule, liść laurowy, ziele angielskie, do smaku sól i pieprz

Grzyby drobno posiekać i obgotować. Na durszlak obgotowanych grzybów dodać przecier, olej i doprawić do smaku. Całość wymieszać, zagotować, napełnić słoiki. Pasteryzować przez 2 godziny.

przepis Bogusławy Bialic

Cukinia ze skansenu

Składniki: 3 kg cukinii, 50 dag cebuli, 1 kg papryki Zalewa: 21 litra wody, 11 szklanki cukru, szklanka octu, 4 łyżki oliwy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz i sól do smaku

Cukinię pokroić w plastry, cebulę w półplasterki, a paprykę w szersze paski, posolić i zostawić na 2 godziny. Przygotować zalewę. Warzywa odcisnąć z soku, wymieszać z zalewą i zagotować w słoikach.

przepis Genowefy Golinowskiej

Fasolka szparagowa w pomidorach

Składniki: 2 kg fasoli szparagowej, 1 kg cebuli, 40 dag marchwi, 2 łyżki oleju, 6 łyżek cukru, 2 łyżki octu, 2 słoiczki przecieru pomidorowego, sól i pierz do smaku

Fasolę obrać i ugotować. Obraną marchew pokroić w kostkę i również ugotować. Cebulę pokrojoną w piórka udusić w niewielkiej ilości oleju. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić do smaku. Przełożyć do słoików i gotować 20 minut.

przepis Bogusławy Bialic

Fasolka szparagowa

Składniki: 1 i 1/2 kg fasolki szparagowej, 1 l wody, łyżeczka soli, 2 płaskie łyżeczki cukru

Zagotować. Do wrzącej wody włożyć fasolkę i gotować przez 3 minuty. Fasolkę przełożyć do słoików i zalać wywarem w którym się gotowała. Słoiki gotować przez 2 godziny.

przepis Moniki Krawczyk

Zaprawa do wszystkich warzyw

Składniki: 1 l wody, łyżka cukru, pół łyżki soli

Zagotować. Warzywa w słoikach zalać przygotowaną zalewą. Słoiki gotować pierwszego dnia przez godzinę, drugiego – przez 15 minut.

przepis Marianny Praszkowskiej

Uniwersalna zalewa do ogórków, młodej cukinii, patisonów i papryki

Składniki: 5 szklanek wody, 3 szklanki octu 10%, czubata łyżka cukru, 2 płaskie łyżki soli, ziele angielskie, gorczyca, czosnek lub małe cebulki

Zalewę zagotować i gorącą zalać produkty w słoiku. Pasteryzować 5 minut – do momentu zagotowania.

przepis Marianny Galas

Marchewkowo-czosnkowy dodatek do mięs i wędlin

Składniki: 50 dag marchwi, pół szklanki oleju sojowego, 2 łyżki octu, 5-7 ząbków czosnku Przyprawy: sól, cukier, pieprz, papryka, kolendra

Do startej na grubej tarce marchewki dodać 3 łyżeczki oleju i 2 łyżki octu, wymieszać i odstawić na 2 godziny. Następnie przyprawić, zalać wrzącym olejem i dodać rozdrobniony czosnek. Odstawić na dobę, by potrawa uzyskała właściwy smak i aromat. W ten sam sposób, co marchewkę, można przyrządzić bakłażany lub inne warzywa.

z Bazaru Smaku – przystawka popularna na Ukrainie

Dżem z pomidorów

Składniki: 1 kg śliwek, 1 kg jabłek, 1 kg gruszek, 1 kg czerwonych pomidorów, 2 kg cukru

Każdy rodzaj owoców osobno rozgotować, przetrzeć przez sito. Połączyć składniki, dodać cukier i przez chwilę gotować. Wlać do wyprażonych słoików. Na drugi dzień słoiczki zakręcić i postawić w suchym miejscu.

przepis Bogusławy Bialic

Malinowa Balladynka, czyli sernik na zimno

Składniki: 50 dag tłustego, zmielonego sera twarogowego, 15 dag cukru, 3 galaretki (2 cytrynowe, 1 malinowa lub truskawkowa), paczka biszkoptów, 25 dag malin

Ser utrzeć z cukrem na jednolitą masę, dodać przestudzoną galaretkę, rozpuszczoną w proporcji 2 opakowania na 500 ml gorącej wody. Wymieszaną masę wlać do tortownicy wyłożonej biszkoptami. Wstawić do lodówki na 2-3 godziny. Następnie na wierzch sernika wyłożyć maliny i zalać rozpuszczoną i ostudzoną w zimnej wodzie czerwoną galaretką. Uwaga: Jeśli potrzebny jest placek „na już”, to biszkopty należy nasączyć ponczem z alkoholem.

przepis Marianny Galas

Wykwintny dżem wieloowocowy

Składniki: 1 kg kwaśnych jabłek (np. antonówka), 1 kg dojrzałych twardych gruszek, 1 kg śliwek, 20 dag rodzynek, 20 dag łuskanych włoskich orzechów, 1 kg cukru, pół laski wanilli lub cukru waniliowego (można dodać 4 goździki)

Jabłka i gruszki obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić na mniejsze kawałki, śliwki przepołowić i usunąć pestki. Owoce zasypać cukrem w rondlu i zostawić na kilka godzin, aby puściły sok. Gotować godzinę na małym ogniu, często mieszając. Dodać wypłukane rodzynki, posiekane orzechy, startą wanilię. Gotować aż masa się zeszkli. Gorący dżem przełożyć do wyprażonych słoiczków, mocno zakręcić i odpowietrzyć, ustawić słoiki do góry dnem i pozostawić do

wystygnięcia.

przepis Marianny Galas

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
28.08.2014