Маринованные арбузы

Добавил(а) Оля
14.09.11 17:32 - Последнее обновление 14.09.11 18:03





- Арбузы
- Чеснок
- Соль, сахар, уксусная кислота
- Перец черный горошком



Стерилизуем банки.

Как это сделать быстро и безопасно описано тут



Арбузы вместе с корочкой нарезаем кусочками. Арбузы нужны маленькие, с тонкой коркой.

Плотно укладываем в банки.

Заливаем крутым кипятком.На одну 3-х л. банку нужно 1,5 л. воды.

Оставляем на 15 минут. Затем воду выливаем.



Кипятим воду для маринада. В кастрюлю с водой для маринада, на 1,5 л воды, кладём 2 ст.л. сол



Когда маринад закипел, очень-очень осторожно выливаем в кипящий маринад 1 ст.л. уксусной к

Воду из банки с арбузами выливаем, заливаем, так же осторожно, маринад, струя кипятка не до

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}