

Консервированные огурцы и кабачки. Мамин рецепт.

Добавил(а) Оля

04.08.10 07:39 - Последнее обновление 03.07.19 19:34



Маринуем огурца с кабачками и перцем.

Овощи хорошо моем. Кабачки нарезаем кольцами толщиной 0,8см.

Консервированные огурцы и кабачки. Мамин рецепт.

Добавил(а) Оля

04.08.10 07:39 - Последнее обновление 03.07.19 19:34

Перец чистим от семечек, разрезаем. Чеснок чистим.



Стерилизуем банки. Многие делают это над чайником, над кипящей кастрюлей. Это опасно и оч

Я хорошо мою банки нужного мне размера, ставлю их в холодную духовку горлышками вниз на р



Консервированные огурцы и кабачки. Мамин рецепт.

Добавил(а) Оля

04.08.10 07:39 - Последнее обновление 03.07.19 19:34

Крышки стерилизуем,кипячу в воде 5-7 минут. В банку кладём чеснок, кабачки, перец. Затем пло



Кипятим чистую воду, на 3-х литровую банку нужно 1,5 литра воды.

Осторожно заливаем кипятком огурцы. Воду льём на огурцы тонкой струйкой, чтобы не лопнула.



Прикрываем крышкой и оставляем на 10 минут. Ставим на плиту столько же воду для маринада.

Консервированные огурцы и кабачки. Мамин рецепт.

Добавил(а) Оля

04.08.10 07:39 - Последнее обновление 03.07.19 19:34



В кастрюлю с водой для маринада кладём 2 ст.л. соли с небольшой горкой , 5 ст.л. сахара с тако



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

Консервированные огурцы и кабачки. Мамин рецепт.

Добавил(а) Оля

04.08.10 07:39 - Последнее обновление 03.07.19 19:34



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

Между делом я закатала и малиновое варенье, поэтому на фото получилось всё сразу.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}