

cele mai delicioase

45 rețete de
conserve
și murături



Ardei capia copți

Respect pentru mediul înconjurător și pentru

MOD DE PREPARARE

Ardeii se coc pe plită, se pun într-o cratiță, se presară cu sare și se acoperă cu un capac, pentru a se aburi. Apoi se curăță de piele și se pun în borcane mici. Zahărul, oțetul, sarea, piperul boabe, foile de dafin se dau într-un clocot și se lasă la răcit. Apoi amestecul se toarnă peste ardeii puși în borcane. În fiecare borcan se pune un vârf de cuțit de conservant și se înfiletează capacele. Se păstrează într-un loc răcoros.



INGREDIENTE

- 1 kg ardei capia
- 100 g zahăr
- 100 ml oțet
- 1 linguriță sare
- 1 lingură piper boabe
- 8-10 foi de dafin
- conservant



Castraveți bulgărești



MOD DE PREPARARE

Castraveții spălați și scurși se așază în borcane de 850 g. Pe fundul borcanului se pune ceapă tăiată rondele. Printre castraveți se pun 2 – 3 căței de usturoi, boabe de piper și muștar. În fiecare borcan se adaugă câte 1 linguriță de zahăr, una de sare și 70 ml oțet. Deasupra se pune mărar uscat, se umplu borcanele cu apă, se înfiletează capacele și se fierb la bain-marie timp de 15 minute de la primul clocot.

INGREDIENTE

- castraveți
- sare
- zahăr
- usturoi
- ceapă
- foi de dafin
- piper boabe
- boabe de muștar
- mărar uscat
- oțet





MOD DE PREPARARE

Conopidele se spală, se desfac în buchețele, apoi se țin o jumătate de oră în apă sărată. Verzele roșii se spală și se taie în sferturi. Castraveții, pătlăgelele, ardeii capia și pepenii se spală. Morcovii și țelina se curăță, apoi se taie rondele sau în lung. Hreanul se curăță și se taie fâșii înguste. Căței de usturoi se curăță de coji.

Pe fundul unui borcan sau butoi de 15 litri se pune un pat din: 1 legătură tulpini de mărar uscat, 2 – 3 frunze de țelină cu cotoare, 2 crenguțe de vișin, 3 – 4 căței de usturoi, 2 – 3 bucățele de hrean. Apoi se așază straturi alternative de castraveți, gogonele, ardeii capia, pepeni, conopidă. Printre ele se pun fâșii de hrean, sferturi de varză roșie, rondele de morcovi, rondele de țelină, frunze de țelină cu cotoare, tulpini de mărar uscat, căței de usturoi, iar cui îi plac murăturile picante, poate pune și 3 – 4 ardeii iuți. Deasupra se așază tulpini de mărar uscat, crenguțe de vișin, fâșii de hrean, frunze de țelină cu cotoare.

Murături asortate

INGREDIENTE

- 2 kg castraveți mici
- 2 kg gogonele
- 1 kg ardeii capia verzi și roșii
- 4 pepeni verzi mici pentru murat
- 2 conopide mari
- 1 kg morcovi
- 1 kg țelină
- 2 verze roșii
- 2 – 3 legături tulpini de mărar uscat
- frunze de țelină cu cotoare
- crenguțe de vișin
- usturoi
- sare grunjoasă
- 1 kg hrean
- 3 – 4 ardeii iuți



Separat se prepară saramura, socotind câte 1 lingură de sare grunjoasă la 1 litru de apă, care se toarnă apoi în borcan peste murăturile asortate. Borcanele se țin 3 – 4 zile la temperatura camerei, pentru a începe să fermenteze, apoi se pun în cămară sau în pivniță. Zeama din borcan se vântură, cu ajutorul unui furtun, cam la două zile, până când se observă că s-a limpezit, iar murăturile s-au acrit. Zeama trebuie să fie acidulată și limpede. Dacă este nevoie, zeama se completează cu apă și sare. Borcanele cu murături se păstrează într-un loc rece, pentru a nu face floare. Dacă au făcut floare, se mai vântură.

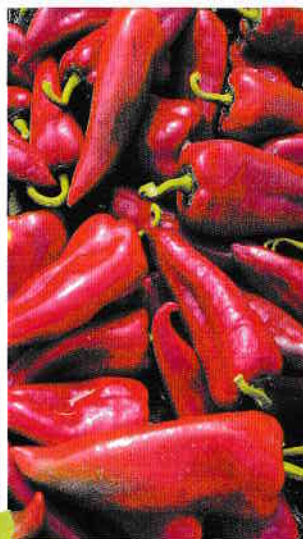


Varză tocată cu ardei și hrean



MOD DE PREPARARE

Varza și ardeii se toacă mărunt. Se adaugă hreanul ras și sare după gust. Zahărul se dizolvă în oțet și se toarnă peste compoziție. Se amestecă bine și se lasă 30 de ore, după care se pune în borcane și se poate servi și imediat.



INGREDIENTE

- 5 kg varză albă
- 3 kg ardei capia
- 500 g hrean
- 400 g zahăr
- 500 ml oțet
- sare



INGREDIENTE

- 1 kg fasole boabe
- 1 kg suc de roșii
- 2 legături frunze de țelină
- 1 kg ardei grași sau gogoșari
- 2 legături frunze de pătrunjel
- 1 kg ceapă
- 1/2 l ulei
- 2 foi de dafin
- piper boabe
- sare după gust

Zacuscă cu fasole boabe

MOD DE PREPARARE

Fasolea boabe se fierbe, schimbând apa clocotită de 3 ori, dar având grijă să nu se sfărâme boabele. În ultima apă se fierbe cu sare după gust.

Ardeii sau gogoșarii se coc, se curăță de cotoare și semințe, apoi se taie fâșii subțiri. Ceapa se curăță și se taie solzișori. Verdeța, cu codițe cu tot, se spală și se taie mărunt.

Într-o cratiță mai mare, se căleşte ceapa în ulei, până devine sticloasă, apoi se adaugă ardeii, sucul de roșii, foile de dafin, boabe de piper, verdeța, sare și se fierbe în continuare până mai scade. După aceea, se adaugă fasolea fiartă și se

lasă să scadă până stă lingura drept în compoziție. Se lasă la răcit până a doua zi. Compoziția se pune în borcane de 800 ml, având grijă să le lăsăm goale de 3 – 4 cm, se pun capacele, apoi se fierb la foc mic, 2 zile consecutiv, câte 30 de minute la bain-marie. Când am terminat de fiert, le acoperim bine cu prosoape și le lăsăm 2 zile să se răcească în apa în care au fiert.

