

Маринованные кабачки

Автор: Мухаббат
15.08.2021 14:53 -



В сезон кабачков предлагаю сделать эту закуску. Она подойдёт к любому гарниру: к рису, гречке, пюре, к котлетам, отварной или жареной курочке или к мясу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Маринованные кабачки

Автор: Мухаббат
15.08.2021 14:53 -

700 гр. молодых кабачков

2 шт. красного болгарского перца

10 зубчиков чеснока

2 пучка петрушки

Маринад:

800 мл. воды

1,5 ст.л. соли

3 ст.л. сахара

2 ч.л. чёрного перца горошком

3 лавровых листа

Маринованные кабачки

Автор: Мухаббат
15.08.2021 14:53 -

4 ст.л. 9% столового уксуса

50 мл. растительного масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маринованные кабачки

Автор: Мухаббат
15.08.2021 14:53 -

Кабачки вымыть, срезать попки с обеих сторон. Нарезать кругляшками толщиной 0,5-1 см. Красный перец вымыть, удалить плодоножку с семенами и нарезать на небольшие брусочки. Чеснок очистить и нарезать на тонкие пластинки. Петрушку вымыть и крупно нарезать.

Для маринада вскипятить воду, добавить все ингредиенты, немного проварить. В маринад кладём часть кабачков и бланшировать 2-3 минуты. Долго не варить, как только поменяли цвет, вынуть шумовкой в отдельную чашку. Затем бланшировать красный перец вместе с частью петрушки.

Маринованные кабачки

Автор: Мухаббат
15.08.2021 14:53 -



Маринованные кабачки

Автор: Мухаббат
15.08.2021 14:53 -



Примечание: Виноградные листья и другие ингредиенты можно использовать по своему усмотрению.