



Моя семья обожает эту закатку...В прошлом году заготовила 45 банок, так до Нового Года ни одной не осталось! Готовится очень быстро и без всякой возни, а литровая баночка разлетается за один присест.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

кабачок 3 кг

морковь 500 г

сахар 200 г

масло растительное 100 г

уксус столовый 9% 100 г

лук репчатый 4 головки

чеснок 12 зубчиков

соль 2 ст.л.

приправа для корейской моркови 1 упаковка

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Для приготовления салата необходимо очистить кабачки от кожуры и семян и натереть на терке для корейской моркови. Это касается только старых плодов с твердой кожурой и семечками. Если кабачки молодые, кожуру снимать не обязательно.

2. Морковь очистить и натереть как кабачки, лук порезать маленькими кубиками. Все подготовленные овощи сложить в одну миску. Смешать специи, давленный чеснок, масло, уксус и добавить к овощам. Разложить салат по стерильным, полулитровым баночкам.

3. Для стерилизации взять высокую кастрюлю и застелить дно полотенцем. Выставить банки с салатом на дно кастрюли и налить воды по высоте салата в банках. Стерилизовать 30 минут. Салат «Корейский кабачок» на зиму закатать и укутать.