

1 сентября

Свекольные закуски на зиму и салат под харбинским соусом

В народе 1 сентября начинали уборку свеклы, приговаривая: «На Феклу именинница свекла». Красную свеклу уважали и за вкус, и за целебные свойства: слабительные, мочегонные, питательные. Порой свекольных запасов бывает так много, что корнеплод не успевают съесть до нового урожая. Чтобы этого не случилось, предлагаем вам 3 рецепта салатов, два из которых — зимние заготовки.

Салат из свеклы под харбинским соусом



Фото: по лицензии PxHere

Потребуется:

- 1 большая свекла;
- 3 сырых желтка;
- 2 ст. л. сахара;
- соль по вкусу;
- 2 ст. л. кунжутного масла;
- 1 лимон (отжать сок);
- 3 ст. л. тертого хрена.

Приготовление:

1. Отварить свеклу, остудить, нарезать соломкой или потереть на терке для корейской моркови.

2. Приготовить соус. Желтки растереть с сахаром, добавить масло и сок лимона. Можно использовать блендер. В конце к соусу добавить хрен.
3. Свеклу посолить, заправить соусом и убрать в холодильник минимум на час, а лучше на ночь.

Салат получается острым, но не имеет такого «аромата», как чесночный.

Свекольная солянка на зиму



Фото: по лицензии PxHere

Эту закуску можно подать как салат к мясу, а можно использовать в качестве заправки для супа.

Потребуется:

- 1 кг свеклы;
- 1 кг моркови;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг яблок;
- 50 граммов чеснока;
- 100 граммов соли;
- 50 граммов сахара;
- 0,5 кг фасоли;
- 2 стакана рафинированного оливкового масла;
- 250 граммов 9% уксуса.

Приготовление:

1. Фасоль отварить до полуготовности, чтобы фасолинки набухли, расправились, но не рассыпались, а сохраняли небольшую твердость.
2. Пока варится фасоль, овощи и яблоки почистить, натереть на терке или нарезать соломкой.
3. В кастрюле с толстыми стенками смешать нарезанные плоды, масло, фасоль, посолить, добавить сахар, довести до кипения и тушить на медленном огне около часа. За 5 мин до окончания готовки добавить порубленный чеснок и уксус.

4. Теплый салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Свекольное лечо



Фото: по лицензии PxHere

Потребуется:

- 2 кг свеклы;
- 1 кг сладкого перца;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг помидоров;
- 20 граммов острого перца (по вкусу);
- 400 граммов рафинированного оливкового масла;
- 100 граммов соли;
- 50 граммов сахара;
- 100 граммов 9% уксуса;

Приготовление:

1. Почистить овощи, из перцев удалить семена и сердцевину.
2. Лук и перец нарезать полукольцами и соломкой, обжарить в масле до золотистой корочки, вытащить из масла.
3. В масло опустить мелко нарезанные помидоры, свеклу, натертую на терке для корейской моркови, убавить огонь и тушить час, периодически помешивая.
4. Через час добавить к свекле лук и перец, соль, сахар, уксус, острый перец, перемешать и тушить еще 10 минут.
5. Разлить теплый салат по банкам и закатать.

О том, как стерилизовать банки, можно [прочитать здесь](#).

Приятного аппетита!



Олеся Тимофеева
Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>