

"Десятка"



Ингредиенты:

- 10 Баклажаны
- 10 Белл Перпепс
- 10 Помидоры
- 10 Лук
- 15 зубчиков чеснока

Рассол:

- 1 стакан дистиллированной уксуса
- 2 стакана масла
- 3 столовые ложки соли
- 6 столовых ложек сахара

Вы сделаете это в слоях 1. помидор, 2. лука, 3. баклажана, 4. перца. Следуйте инструкциям, шаг за шагом.

Slice баклажаны по длине 1/3in толстый (оставить на коже), посыпать солью на вершине каждого из них. Отложите в сторону, так что все горечь выходит, примерно на час.

Затем нарежьте помидоры кружочками и положить в горшок без приготовления палку. Разрежьте лук кружочками добавить в кастрюлю.

Баклажаны будут иметь жидкости во всем, так что не бумажным полотенцем и нажмите до полного высыхания. Нарежьте баклажаны (что вы положите в сторону, чтобы выпускать все горечь) на более мелкие куски около 3/4 дюйма палец толщиной размер и добавить в кастрюлю. Разрежьте сладкий перец на мелкие кусочки и добавить в кастрюлю. Затем залить рассолом смесь в кастрюлю. Кипятить 45 мин. Выключить и добавить измельченный чеснок. Салат можно консервы сразу после того, кипятить ее.