

# Овощное ассорти и маринованная свекла

2011-10-02 21:18:30



На днях закрыли дачный сезон, холода уже не детские, и я в последний раз прошлась, собрала остатки прежней роскоши =) Получилось очень красивая закуска, например, к Новому году!

**Нам понадобится:** всевозможные овощи небольшого размера (кабачки, патиссоны, морковь, перчик и т.п.) несколько зубчиков чеснока перец-горошком соцветие укропа 1 кг. некрупной свеклы

**Для маринада (на литр воды):** 2 лавровых листа 1 ст.л. с горкой соли 2 ст.л. сахара 4 ст.л. винного уксуса

Подготавливаем банки: промываем, ошпариваем кипятком, держим над паром минут 5 и даём подсохнуть.

Свеклу заворачиваем в фольгу и запекаем в духовке до готовности. Очищаем, нарезаем рифленным ножом или оставляем целой, если она маленькая. Раскладываем по банкам.

Овощи хорошо промываем, вытираем насухо и тоже раскладываем по банкам. Чеснок нарезаем пластинами, добавляем в банки, кидаем пару перцев-горошком и, по желанию, зонтики укропа.

Варим маринад. Кстати, при [консервировании](#) чаще всего используют именно этот маринад, им можно мариновать любые овощи или смеси овощей, добавляя специи по вкусу. Кипятим воду 5-10 минут с лаврушкой, солью, сахаром и перцем горошком. Вынимаем лаврушку и доливаем винный уксус.

Кипящим маринадом заливаем свеклу и ассорти. Стерилизуем банки ещё 20 минут. Ставим на крышки и остужаем. Готово =)

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)