

Marinuoti svogūnai

Sudedamosios dalys

- 4 L luptų marinuočių svogūnų ar svogūnelių
- 250 ml druskos
- 2 L salyklo acto
- 250 ml cukraus
- 3 šaukštai marinavimo prieskonių
- 7 džiovintos aitriosios paprikos, sutrupintos (pasirinktina)
- 6 česnako skiltelės, nuluptos ir sutrintos
- 7 lauro lapai

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje apibarstykite luptus svogūnus druska ir palikite pernakt. Kitą dieną praskalaukite svogūnus šaltu vandeniu ir nusausinkite juos su popieriniu rankšluosčiu.
2. Supilkite reikiamą acto kiekį į prikaistuvį. Suriškite marinavimo prieskonius į marlės gabaliuką ir sudėkite į acto skystį kartu su aitriosiomis paprikomis, česnakais ir lauro lapais. Užvirkite, tada virkite ant žemos ugnies 5 min. Išimkite marinavimo prieskonius.
3. Sudėkite svogūnus į sterilius stiklainius, užpilkite actą su įsigėrusiais prieskoniais ir patikrinkite, kad nebūtų oro kišenių. Užspauskite stiklainius ir palikite atvėsti. Laikykite stiklainius vėsioje tamsioje vietoje mažiausiai 6 savaitėms prieš naudojant. Atidarius laikykite šaldytuve. Apytikriai išeina keturiolika 225 g stiklainių.



Marinuoti persikai

Sudedamosios dalys

- 1 L cukraus
- 500 ml balto acto
- 4 cinamono lazdelės, 7,5 cm ilgio
- 15 pilnų gvazdikėlių
- 1 kg 800 g šviežių persikų, nuluptų, be kauliukų ir perpjautų perpus

Paruošimas

1. Supilkite cukrų ir actą į didžiulį prikaistuvį ir maišykite, kol cukrus ištirps. Sudėkite cinamono lazdeles ir gvazdikėlius ir užvirkite. Uždenkite ir virkite apie 5 min. Iškoškite, kad išimtumėte gvazdikėlius ir cinamono lazdeles, arba jie gali būti palikti, jei norite stipresnio aromato.

2. Sudėkite persikus į karštus, sterilizuotus 600 ml stiklainius, nuo krašto paliekant 2,5 cm, tada įpilkite į kiekvieną stiklainį sirupo iki krašto viršaus paliekant 1 cm. Nušluostykite krašteliu su švariu sausu skudurėliu ir užspauskite. Konservuokite autoklave (žr. 19 ir kituose puslapiuose). Apytikriai išeina šeši 600 ml stiklainiai.

Patarimas: daug lengviau bus nulupti persikus, jei jūs pirmiausia panardinsite juos keletui minučių į verdantį vandenį.

Ir marinuoti svogūnai, ir marinuoti persikai gerai dera su šalta mėsa ir sūriu.



Pomidorų čatnis

Sudedamosios dalys

- 500 ml šviežių smulkintų pomidorų
- 2 arbatiniai šaukšteliai šviežios imbiero šaknies, smulkintos
- 1 arbatinis šaukštelis smulkintų česnakų
- 2 šaukštai smulkintų kalendrų
- 2 arbatiniai šaukšteliai aitriųjų paprikų miltelių
- 1 šaukštas baltojo cukraus
- Druskos pagal skonį

Paruošimas

1. Į prikaistuvį supilkite pomidorus, imbierą, česnakus, kalendrus, aitriųjų paprikų miltelius, cukrų ir druską ir užvirkite ant vidutinės ugnies.
2. Virkite, retkarčiais pamaišydami, kol čatnis bus tirštas ir panašus į padažą (apie 10 min.).
3. Išpilstykite karštą čatnį į sterilizuotus stiklainius, paspaudžiant mišinį žemyn (nenaudokite metalinio įrankio), kad jame neliktų jokių oro burbuliukų, o viršuje palikite 5 mm erdvę. Stipriai užsukite dangtelius. Uždarytus stiklainius konservuokite (žr. 19 ir kituose puslapiuose). Laikykite vėsioje tamsioje patalpoje, leisdami čatniui subręsti mažiausiai 3 mėnesiams prieš valgant. Apytikriai išeina keturi 225 ml talpos stiklainiai.

