

18+

1 МИНУТА МАРИНОВАНИЯ БЫСТРЫЕ ОГУРЦЫ

Хрустящие • Ароматные • За минуту

Андрей Попов

Андрей Попов

**1 минута маринования:
быстрые огурцы**

«Издательские решения»

Попов А.

1 минута маринования: быстрые огурцы / А. Попов —
«Издательские решения»,

Хрустящие маринованные огурцы за минуты! Полный гид по быстрым маринадам без банок и стерилизации. Принципы маринования: соль, уксус, специи, травы. Техники в пакете, под прессом, встряхиванием. Малосольные, корейские, по-болгарски. Азиатские и европейские рецепты, острые и сладкие варианты. Травяные маринады с укропом, эстрагоном, базиликом. Кабачки, черри, редис, дайкон. Использование в салатах, бургерах, к мясу. Хранение и безопасность!

Содержание

«Имеются противопоказания. Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом»	6
Введение	7
Магия быстрого маринования	8
Принципы быстрых маринадов	9
Выбор огурцов	10
Инструменты	11
Безопасность	12
Глава 1: Основы маринования	13
Соль и сахар	14
Уксусы и их виды	15
Специи и пряности	16
Травы свежие и сушеные	17
Время и температура	18
Глава 2: Быстрые техники	19
Маринование в пакете	20
Маринование в контейнере	21
Маринование под прессом	22
Вакуумные пакеты	23
Минутка — встряхивание	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

1 минута маринования: быстрые огурцы

Андрей Попов

Иллюстратор Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

© Андрей Попов, иллюстрации, 2026

ISBN 978-5-0070-1375-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

«Имеются противопоказания. Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом»

Книга содержит упоминание организаций, запрещенных на территории РФ: Здесь и далее, Инстаграм - организация, запрещённая на территории России.

Введение

Здравствуйте, дорогие читатели! Представьте картину — гости звонят в дверь через полчаса. В холодильнике пусто. На столе только пара огурцов с дачи.

А теперь другая картина. Через тридцать минут на столе появляется миска ароматных малосольных огурчиков. Хрустящих, чесночных, с укропом. Простое чудо — без банок, без стерилизации, без многодневного ожидания.

Вот об этом и книга. О том, как сделать вкусную закуску за минуты, а не за дни.

Магия быстрого маринования

Многие до сих пор думают, что маринование — это бабушкина наука. Большие банки, кипяток, страх взрыва крышек, недели ожидания. На самом деле все можно сделать гораздо проще.

Берется обычный пакет. Туда кидаются нарезанные огурцы. Добавляется соль, чеснок, укроп. Пакет завязывается, встряхивается. Через час получаются малосольные огурчики — лучше магазинных.

Вот вся магия. Никакой мистики. Только понимание простых принципов — соль вытягивает влагу из огурца, специи отдают аромат, время делает остальное.

Быстрое маринование — это настоящая революция в домашней кухне. Раньше хозяйки тратили дни на каждую банку. Теперь хватает часа. И вкус ничуть не хуже — а часто и лучше.

Знаменитый шеф-повар Илья Лазерсон в своих кулинарных передачах не раз отмечал главный секрет хорошего огурца. По его словам, важно не долгое маринование, а правильные пропорции соли и сахара.

Современная кухня требует скорости. Никто не хочет ждать неделю, чтобы попробовать соленый огурец. И слава богу — теперь и не нужно.

Эта книга станет проводником в мир быстрого маринования. Простые рецепты, проверенные методы, никаких сложностей. Все, что нужно — желание удивить близких.

Принципы быстрых маринадов

Главный принцип — нарезка решает все. Целый огурец будет солиться сутки. Огурец, разрезанный на четвертинки — четыре часа. А мелко порубленный — один час.

Чем больше площадь среза, тем быстрее проникает соль. Это физика, а не магия. Понимание этого простого факта — ключ ко всем рецептам в книге.

Второй принцип — концентрация. Для быстрого маринования нужно больше соли, чем для долгого. Не бойтесь пересолить — лишняя соль уйдет вместе с маринадом перед подачей.

Третий принцип — температура. Теплый маринад работает быстрее холодного. Горячий рассол ускоряет процесс в три раза. Но классические малосольные делаются холодным способом — для сохранения хруста.

Четвертый принцип — давление. Под прессом огурцы пускают сок быстрее. Маринад глубже проникает в мякоть. Старый русский метод, забытый многими современными хозяйками.

Пятый принцип — движение. Когда огурцы перемешиваются в маринаде, процесс идет интенсивнее. Поэтому пакет стал главным инструментом быстрого маринования.

Запомните эти пять принципов — нарезка, концентрация, температура, давление, движение. На них построена вся книга.

Выбор огурцов

Не каждый огурец подходит для быстрого маринования. Парниковые длинные — плохой выбор. Внутри водянистые, кожица тонкая, не дают хруста.

Идеальный огурец — небольшой, с пупырышками. Сорта «Родничок», «Нежинский», «Засолочный» — это классика жанра. Они держат форму, дают хруст, впитывают маринад правильно.

Размер имеет значение. Огурцы пятнадцать сантиметров — оптимально. Слишком большие — водянистые, слишком мелкие — без характерного огуречного вкуса.

Кожица — индикатор качества. Темно-зеленая, плотная, с черными или белыми пупырышками. Светлая или гладкая кожица означает магазинный парниковый сорт. Для маринования он не годится.

Свежесть проверяется на ощупь. Огурец должен быть твердым по всей длине. Мягкие концы говорят о том, что овощ полежал. Такой огурец не даст нужного хруста после маринования.

И еще момент — вкус сырого огурца. Попробуйте кончик. Если горчит — горечь усилится после маринования. Если сладковатый — отлично, маринад раскроет вкус.

Инструменты

Для быстрого маринования не нужен особый набор. Большинство инструментов уже есть на любой кухне.

Острый нож — главный помощник. Он должен резать огурец, а не мять его. Тупой нож выдавливает сок раньше времени, портит структуру овоща.

Разделочная доска — желательно деревянная или пластиковая. Стекланные доски тупят нож за пару нарезок. Это известный факт, о котором забывают многие.

Пакеты с зип-замком — современный спаситель хозяек. Прочные, герметичные, удобные. В них огурцы можно перемешивать без риска вылить маринад.

Контейнеры с крышкой — альтернатива пакетам. Стекланные предпочтительнее пластиковых. Стекло не впитывает запахи, легче моется, служит десятилетиями.

Мерные ложки и стакан — без них не получится точно отмерить соль и сахар. На глаз — это путь к разочарованию. Точность пропорций — половина успеха.

Терка с крупными отверстиями — для рецептов с морковью или дайконом. Нож тут не помогает, нужна именно терка. Корейская терка с тонкими полосками — отдельный класс инструмента, открывающий целый раздел рецептов.

Безопасность

Быстрое маринование — это короткий процесс. Но безопасность все равно важна. Несколько простых правил защитят от неприятностей.

Чистота — основа основ. Огурцы тщательно промываются под проточной водой. Особенно если они с дачи или рынка — на кожуре могут быть бактерии и пыль.

Посуда тоже должна быть чистой. Перед использованием контейнер или пакет промыть с моющим средством, ополоснуть кипятком. Это занимает минуту, но исключает риск.

Свежесть продуктов — не экономьте на огурцах. Подвявшие, желтоватые, с темными пятнами — выбрасывайте. Маринование не спасает плохой продукт, только маскирует его.

Хранение готовых огурцов — только в холодильнике. Быстрые маринады не предполагают долгого хранения при комнатной температуре. На столе — два часа максимум, потом — в холод.

И главное — доверяйте обонянию. Если огурцы пахнут странно, кисло или гнилостно — не ешьте. Лучше выбросить и сделать новые, чем рисковать здоровьем.

Запомните основную мысль введения — быстрое маринование это не упрощение, а другая технология. Своя логика, свои правила, свой вкус. Освойте принципы — и откроется целый кулинарный мир.

В следующих главах будут конкретные рецепты, проверенные методы и хитрости. А пока — главная идея в одной фразе. Не нужно неделю ждать вкусного огурца. Достаточно одного часа и правильного подхода.

Глава 1: Основы маринования

Маринование — это химия в чистом виде. Соль, кислота, специи работают по строгим законам. Когда хозяйка понимает эти законы, рецепт перестает быть тайной. Становится понятной системой.

В этой главе разберется самая база. Какая соль работает, какой уксус выбрать, как специи отдают аромат. Без этих основ любой рецепт — это игра в угадку.

Соль и сахар

Соль — главный участник процесса. Без нее маринование не работает в принципе. Но не любая соль подходит для огурцов.

Йодированная соль — враг огурцов. Йод дает горечь и неприятный привкус. Огурцы становятся мягкими, теряют хруст. Это известная истина среди опытных хозяек.

Каменная соль крупного помола — лучший выбор. Она растворяется медленнее, дает плавный процесс маринования. Огурцы получаются упругими и хрустящими.

Морская соль — тоже подходит. Дает приятный минеральный оттенок вкусу. Чуть дороже каменной, но результат стоит того.

Соль «Экстра» мелкого помола — допустима, но менее предпочтительна. Растворяется слишком быстро, может пересолить поверхность огурца. Если используете — берите чуть меньше, чем указано в рецепте.

Пропорция соли — основа основ. Для быстрых малосольных огурцов — одна столовая ложка на килограмм огурцов. Меньше — будут пресные. Больше — пересолите.

Сахар играет важную роль. Многие хозяйки этого не понимают. Сахар не делает огурцы сладкими — он балансирует соль и кислоту.

Без сахара малосольные огурцы получаются грубыми по вкусу. С сахаром — округлыми, гармоничными. Половина чайной ложки сахара на килограмм огурцов — золотая пропорция.

В маринованных огурцах сахара больше — до двух столовых ложек на литр маринада. Здесь он создает кисло-сладкий баланс. Без него получится агрессивный кислый вкус.

Тростниковый сахар дает интересный карамельный оттенок. Стоит дороже белого, но в маринаде раскрывается интереснее. Особенно в азиатских и сладких рецептах.

Мед — натуральная альтернатива сахару. Дает не только сладость, но и аромат. О медовых маринадах будет отдельная глава — там много нюансов.

Уксусы и их виды

Уксус превращает малосольные огурцы в маринованные. Дает консервацию, кислотность, сложность вкуса. Но видов уксуса много — и каждый дает свой характер.

Столовый уксус девяти процентов — рабочая лошадка. Дешевый, доступный, эффективный. Подходит для классических рецептов. Но дает резкий уксусный запах.

Яблочный уксус — мягче и ароматнее. Содержит около пяти процентов кислоты. Дает огурцам фруктовую нотку. В быстрых маринадах работает превосходно.

Винный уксус — для гурманов. Белый винный — деликатный, красный — насыщенный. Идеален для европейских рецептов. Стоит дороже, но открывает новые вкусовые горизонты.

Бальзамический уксус — итальянская классика. Густой, темный, со сладковатым оттенком. В огурцах создает изысканный вкус. Используется обычно в сочетании с винным или яблочным.

Рисовый уксус — основа азиатских рецептов. Мягкий, почти нейтральный, слегка сладковатый. Без него настоящие японские или корейские огурцы не получатся.

Лимонный сок — натуральная замена уксусу. Дает свежесть, не оставляет резкого запаха. В быстрых маринадах работает прекрасно. Один лимон заменяет столовую ложку уксуса.

Лимонная кислота — сухой вариант кислоты. Удобна тем, что не разбавляет маринад. Половина чайной ложки заменяет столовую ложку девятипроцентного уксуса.

Главный совет по уксусу — никогда не добавляйте больше, чем указано в рецепте. Кислота — самый агрессивный компонент. Перебор не исправить.

И еще — уксус всегда добавляется в холодный или теплый рассол. В кипящий — он теряет силу, испаряется. Это базовое правило, которое нарушают даже опытные хозяйки.

Специи и пряности

Специи — это душа маринада. Соль и уксус создают основу. Специи делают рецепт уникальным.

Перец черный горошком — обязательный компонент любого маринада. Молотый не дает того аромата. Только цельные горошины, слегка раздавленные ножом для раскрытия эфирных масел.

Перец душистый — старший брат черного. Аромат сложнее, глубже. Несколько горошин на банку — и вкус становится интереснее. В классических русских рецептах без него не обойтись.

Гвоздика — пряная мощь. Две-три бутончика на килограмм огурцов — достаточно. Перебор делает маринад медицинским по запаху. Меньше — лучше.

Лавровый лист — классика славянской кухни. Один-два листа на маринад — норма. Долгий контакт с уксусом дает горечь, поэтому в быстрых маринадах лавровый лист добавляется в самом конце.

Кориандр семенами — азиатский акцент. Слегка раздавленный, отдает цитрусово-ореховый аромат. В корейских и кавказских рецептах — обязательный компонент.

Тмин — европейская специя. В немецких и польских рецептах огурцов работает идеально. Добавляет землистую нотку, сочетается с укропом.

Горчица семенами — желтая или коричневая. В маринад дает остроту и хруст. Целые семена через пару часов набухают, становятся приятным элементом текстуры.

Кардамон — для смелых экспериментов. В сладких маринадах с медом или яблочным соком раскрывается неожиданно. Один-два стручка на банку — достаточно.

Чили перец — острая страсть. Свежий, сушеный, хлопьями — каждый вид дает свой характер. О горячих маринадах будет целая глава.

Имбирь — корень с тысячей граней. Свежий тертый дает свежесть и легкую остроту. В азиатских рецептах — без него никак.

Главный принцип специй — целые лучше молотых. Целые отдают аромат постепенно, молотые — сразу и резко. В быстрых маринадах целые специи слегка раздавливаются для ускорения процесса.

И второй принцип — не больше пяти специй в одном маринаде. Перебор создает кашу из ароматов. Меньше — лучше.

Травы свежие и сушеные

Травы делают маринад живым. Без них огурцы получаются плоскими, без характера. С ними — становятся праздничным блюдом.

Укроп — король огуречных маринадов. Свежий с зонтиками — лучший вариант. Зонтики содержат больше эфирных масел, чем зелень. Если есть выбор — берите с зонтиками.

Сушеный укроп тоже работает. Чайная ложка заменяет небольшой пучок свежего. Но аромат другой — менее яркий, более концентрированный.

Петрушка — нейтральный фон для других ароматов. Сама по себе скучная в маринаде. Но в сочетании с укропом создает классический вкус.

Кинза — на любителя. Дает яркий восточный акцент. В кавказских и азиатских рецептах — обязательна. В русских — выглядит чужеродно.

Эстрагон или тархун — благородная пряность. Французская классика. С огурцами создает изысканный вкус. Свежий лучше сушеного, но и сушеный работает.

Бasilik зеленый или фиолетовый — итальянский характер. В быстрых огурцах — необычно, но интересно. Особенно с помидорами и моцареллой в финальной подаче.

Мята — освежающая нота. Кажется странной для огурцов, но азиатская кухня знает толк. Несколько листочков делают маринад необычным и запоминающимся.

Чабер — забытая трава русской кухни. Раньше был в каждом огороде. Сейчас редко встречается. Но именно он создает аутентичный вкус старинных русских огурцов.

Лист хрена — главный секретный ингредиент. Дает огурцам хруст и стойкость. Один лист на банку — и огурцы держат форму неделями.

Лист черной смородины — еще один классический помощник. Дает легкий ягодный аромат и природный консервант. Старая бабушкина мудрость, проверенная веками.

Лист вишни — придает упругость. В сочетании со смородиной и хреном — традиционный русский набор для крепких хрустящих огурцов.

Главный совет по травам — добавляйте свежие в самом конце. Кипяток разрушает аромат. В быстрых холодных маринадах травы работают на полную силу.

Время и температура

Время — главный ресурс хозяйки. Понимание временных пропорций экономит часы и помогает планировать.

Огурцы целиком — четыре-восемь часов до готовности. Минимум для проникновения соли. Меньше — будут сырые внутри.

Огурцы половинками — два-четыре часа. Площадь среза увеличена вдвое, скорость пропорциональна.

Огурцы четвертинками — один-два часа. Идеальный баланс между скоростью и сохранением хруста.

Огурцы кружочками — тридцать-шестьдесят минут. Самый быстрый вариант. Но и самый деликатный — переборщите со временем, превратятся в кашу.

Натертые огурцы — пятнадцать-тридцать минут. Это не маринование в классическом смысле, скорее экспресс-засолка. Подходит для салатов и закусок.

Температура работает в обратную сторону от долгого маринования. В классическом — лучше прохлада. В быстром — комнатная температура и даже теплое место.

При двадцати двух градусах процесс идет в два раза быстрее, чем в холодильнике. При тридцати — еще быстрее. Поэтому летом на даче огурцы солятся за час, а зимой в холодной кухне — за два-три.

Горячий способ — отдельная техника. Маринад нагревается до семидесяти градусов и заливается на огурцы. Через тридцать минут все готово. Хруст частично теряется, но скорость впечатляет.

Холодный способ — классика. Все ингредиенты комнатной температуры. Соль и специи отдадут вкус постепенно. Хруст сохраняется максимально.

Шоковый способ — кипяток на пять минут, потом холодная вода. Огурцы становятся мягко-хрустящими. Подходит для определенных рецептов, не для всех.

Важная деталь — после маринования огурцам нужно «отдохнуть» в холодильнике хотя бы час. Вкус стабилизируется, ароматы соединятся. Только что сделанные — невыразительные. Через час — раскрытые.

Главная мысль главы — маринование это не интуиция, а понимание процессов. Соль работает по физическим законам. Уксус — по химическим. Специи — по ароматическим. Когда вы понимаете каждый компонент, рецепты перестают быть тайной.

И еще одна важная мысль. Не существует «идеального» рецепта. Существует базовый, который каждая хозяйка адаптирует под себя. Кто-то любит больше чеснока. Кто-то — острее. Кто-то — сладковатее. Все правильно.

Совет напоследок — заведите кулинарный блокнот. Записывайте свои пропорции, свои находки, свои изменения. Через полгода у вас будет собственная книга рецептов. Лучше любой покупной.

Глава 2: Быстрые техники

Способов быстро замариновать огурцы много. Каждый подходит для своей ситуации. Знание всех техник дает свободу выбора. Что-то лучше для дачи, что-то для офиса, что-то для большого застолья.

В этой главе разберутся все основные техники. От пакетного метода до экзотических вариантов. После прочтения станет ясно — какой способ выбрать в любой жизненной ситуации.

Маринование в пакете

Пакетный метод — революция последних десяти лет. Простой до гениальности. Эффективный до невозможности. Главный фаворит современных хозяек.

Принцип такой. Берется плотный пищевой пакет. Лучше с зип-замком. В него закладываются нарезанные огурцы и все ингредиенты. Пакет завязывается с минимумом воздуха внутри.

Дальше — встряхивание. Содержимое перемешивается равномерно. Соль распределяется по всей поверхности огурцов. Контакт получается интенсивным.

Время — час, максимум два. За это время огурцы пускают сок, соль проникает в мякоть, специи отдают аромат. Получается полноценный маринад из выделенного сока.

Преимущества пакета очевидны. Минимум посуды для мытья. Можно встряхивать сколько угодно раз. Маринад не разливается — пакет герметичный. Удобно перевозить, например, на пикник.

Недостаток один — нужны качественные пакеты. Дешевые рвутся при встряхивании, протекают. Зип-пакеты средней ценовой категории — оптимальный выбор.

Лайфак для пакетного метода. Положите пакет в миску — на случай протечки. Лишняя страховка не помешает, особенно если пакет тонкий.

Еще один трюк — двойной пакет. Если пакет тонкий, заверните его во второй. Тогда никаких протечек гарантированно не будет.

И главное — после засолки пакет можно повесить на кран или ручку шкафа. Огурцы будут постоянно немного двигаться от вашего перемещения по кухне. Микро-перемешивание ускоряет процесс.

Маринование в контейнере

Контейнерный метод — классика для домашних условий. Когда не нужно нести огурцы куда-то, а просто хочется иметь под рукой.

Контейнер берется любой пищевой. Стекланный — лучший вариант. Не впитывает запахи, не реагирует с уксусом, легко моется. Пластиковый — тоже подходит, но желательно качественный.

В контейнер укладываются огурцы. Послойно с зеленью, чесноком, специями. Заливается холодным или теплым маринадом. Закрывается крышкой.

Время — два-четыре часа в зависимости от нарезки. Контейнер не встряхивается так активно, как пакет. Поэтому процесс идет медленнее. Но и риска порвать упаковку нет.

Преимущества контейнера — стабильность. Поставил в холодильник — стоит как стояло. Через несколько часов — готовые огурцы. Никакой суеты с пакетами.

Объем удобный для семьи. Контейнер на полтора-два литра — стандарт для большинства рецептов. Хватает на четыре-пять человек на пару приемов пищи.

Лайфак для контейнерного метода. Раз в час переворачивайте контейнер вверх дном. Маринад перемешается, огурцы пропитаются равномернее.

Если контейнер прозрачный — приятно следить за процессом. Огурцы меняют цвет, маринад мутнеет. Видишь, как идет работа.

И еще момент — контейнер лучше выбирать с резиновым уплотнителем на крышке. Герметичность важна. Без нее в холодильнике появятся посторонние запахи.

Маринование под прессом

Старая русская техника. Бабушки знали ее наизусть. Сейчас редко используется, а зря — дает уникальный результат.

Принцип работы прост. На огурцы кладется груз. Под давлением они быстрее пускают сок. Маринад глубже проникает в структуру. Огурцы получаются плотными и сочными одновременно.

Технология такая. В широкую миску укладываются огурцы со специями и солью. Сверху — тарелка по размеру меньше миски. На тарелку — груз. Например, банка с водой, чугунный пестик, или специальный кулинарный гнет.

Время — два-три часа при комнатной температуре. Под прессом огурцы выделяют сок интенсивнее, чем в свободном состоянии. Маринад создается из этого сока плюс соли и специй.

Преимущества метода — текстура. Огурцы под прессом получаются особенными. Не такими хрустящими, как в пакете. Но более насыщенными вкусом, плотными, сочными при укусе.

Этот способ идеален для крупных огурцов. Когда огурец большой, обычные методы работают плохо — внутри остается сырая мякоть. Под прессом маринад проникает глубже, доходит до центра.

Недостаток — нужен подходящий груз. И место в кухне. Конструкция занимает место и не транспортабельна.

Лайфак для пресса. Положите перед прессованием на огурцы кружок пищевой пленки. Тарелка не будет соприкасаться с маринадом. Чище и гигиеничнее.

Еще одна хитрость. Используйте две банки одинакового размера — одна с огурцами и маринадом, вторая с водой. Получается стандартизированный гнет для разных рецептов.

И главное — пресс не должен быть слишком тяжелым. Огурцы не выжимают, как сок из винограда. Достаточно килограммового груза на килограмм огурцов. Перебор — раздавите овощи.

Вакуумные пакеты

Современная технология, требующая специального оборудования. Вакуумный упаковщик стоит в районе пяти тысяч рублей, но окупает себя за месяцы активного использования.

Принцип основан на физике. Когда из пакета удаляется воздух, давление снаружи давит на огурцы. Маринад буквально вжимается в мякоть. Процесс ускоряется в три раза.

Огурцы готовы за пятнадцать-двадцать минут. Это настоящий рекорд для маринования. Никакая другая техника не дает такой скорости.

Технология. Огурцы с маринадом закладываются в специальный вакуумный пакет. Пакет вставляется в упаковщик. Машина откачивает воздух и запаивает шов.

Через двадцать минут пакет вскрывается. Огурцы готовы — упругие, ароматные, идеально пропитанные. Технология ресторанного уровня в домашних условиях.

Преимущества — скорость и качество. Маринад проникает равномерно по всей поверхности. Огурцы получаются такими, как будто мариновались сутки.

Недостаток — затраты на оборудование. И расходные пакеты — они одноразовые. Для частого использования получается дороговато.

Лайфак для вакуумного метода. После двадцати минут не вскрывайте пакет сразу. Дайте полежать еще десять минут — вкус стабилизируется, аромат раскроется полнее.

Если нет вакуумного упаковщика — есть бюджетная альтернатива. Метод «погружения в воду». Зип-пакет с огурцами и маринадом погружают в емкость с водой. Вода выдавливает воздух из пакета. Зип-замок закрывают на последнем сантиметре. Получается псевдо-вакуум — работает похоже, но без оборудования.

И еще момент — вакуумные пакеты пищевого класса. Обычные хозяйственные не подходят. Берите специальные, маркированные для пищевых продуктов.

Минутка — встряхивание

Самый быстрый метод в книге. Не зря название «минутка». Огурцы готовы за пятнадцать-двадцать минут активного встряхивания.

Принцип такой. Огурцы режутся очень мелко — кружочками два миллиметра или соломкой. Складываются в банку с крышкой. Добавляется все остальное — соль, специи, чеснок, зелень.

Банка плотно закрывается. И начинается активное встряхивание. Двадцать секунд активного движения, потом отдых. И так минут двадцать.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.