Вкусный баклажанный салат с помидорами порадует близких во время холодной поры. Необходимые компоненты: Четыре килограмма синих. 10 томатов. 5 головок чеснока. 10 перцев болгарских. 3 острых перца. Стакан сахара. Две столовые ложки соли. 150 грамм 9%-го уксуса. Стакан растительного масла. Как сделать: Помойте овощи, срежьте подножку. Порежьте синие шайбами. Обработайте баклажаны солью – сложите их в одну емкость, засыпьте ее, по истечении получаса тщательно промойте. Перец очистите, выньте семена, нарежьте. Почистите чеснок. Залейте помидоры на минуту кипятком, потом холодной водой на две-три минуты. Очистите шкурку. Острый и болгарский перец, помидоры, чеснок пропустите через мясорубку. Добавьте соль, сахар, растительное масло. Синие пару минут следует мариновать в получившейся смеси, потом тушите в ней полчаса. Простерилизуйте банки, туда влейте получившийся салат, закатайте. Консервированные баклажаны готовы!

Баклажаны – 2шт;   
Помидоры – 2шт;   
Чеснок – 3-4 зубка;   
Петрушка – 1 пучок.

Тщательно моем баклажаны под холодной водой. Если баклажаны свежие, то кожуру с них лучше не снимать, а сразу порезать небольшими кубиками.

Помидоры тоже моем и рубим мелкими кусочками. Лучше следить за тем, чтобы мякоть не вытекла из овощей.

Складываем баклажаны и томаты в глубокую кастрюлю и обильно сдабриваем растительным маслом и ставим на слабый огонь. Овощи лучше тушить не более получаса.

Теперь займемся петрушкой и чесноком. Промываем петрушку в воде и крошим. Чеснок можно подавить прессом или мелко порезать ножиком. Нарезанную петрушку и чеснок высыпаем в кастрюлю.

Затем добавляем туда соли и при желании немного сахара.

Полученную смесь провариваем и раскладываем в пол-литровые банки. Закуска из баклажанов готова. Она станет отличным гарниром в любое время года и обязательно удивит и порадует ваших близких.

Баклажаны - 500 грамм;   
Лук репчатый - 500 грамм;   
Перец сладкий - 500 грамм;   
Морковь - 500 грамм;   
Масло подсолнечное рафинированное - 1 стакан   
Сахар - 200 грамм;   
Соль - 2 ст.л;   
Помидоры - 2 кг;   
Чеснок - 1 головка;   
Уксус (70%) - 1 ст.л.

Для приготовления нам понадобятся баклажаны, перец сладкий, морковь, лук репчатый, помидоры, чеснок, сахар, масло растительное, соль и уксус 70%.

Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать полосками. Очищенный репчатый лук нашинковать полукольцами.

Очищенную морковь натереть на крупной тёрке, баклажаны нарезать кубиками.

Сложить все овощи в кастрюлю. К овощам добавить нарезанные кубиками помидоры, а также масло, соль и сахар. Варить 45 минут на небольшом огне с момента закипания, накрыв кастрюлю крышкой.

За 5 минут до готовности добавить измельчённый чеснок и уксус.

Разложить салат в сухие стериллизованные банки и закатать прокипячёнными крышками.

Баночки с салатом перевернуть на крышку и оставить под пледом до остывания. Из указанного количества ингредиентов получается 7 баночек по 0,5 литра.