01.06.2020 г.

**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Продолжаем работать. Тема сегодняшней практики холодные блюда и закуски из овощей. Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте закуску.

**Овощная закуска «Маринованные шашлычки»**

***Продукты:***

Морковь- 1шт

Капуста белокочанная – 1/4 кочана

Огурцы – 2 шт.

Перец болгарский -1 шт.

Помидоры черри – 100 г.

Чеснок – 4 зубчика

Укроп – 5 веточек

Уксус – 1 ст. ложка

Соль - 1 ст. ложка

Вода – 1 литр

**Технология приготовления:**



Подготавливаем продукты для овощной закуски «Маринованные шашлычки».



Как приготовить закуску из маринованных овощей:

Морковь очищаем, моем и просушиваем с помощью бумажного полотенца. Нарезаем морковь кружочками, толщиной 2 см.



Перец очищаем от семян, моем и так же просушиваем, нарезаем кубиками.



Огурцы тщательно моем и просушиваем, нарезаем кружочками.



Капусту очищаем от верхних листьев, моем и убираем влагу с помощью бумажного полотенца. Нарезаем шашками.



Овощи , чередуем между собой, одеваем на длинные шпажки.



Аккуратно помещаем «шашлычки» в литровые банки.



Обрезаем шпажки, чтобы банки можно было закрыть.



Готовим маринад. В воде разбавляем соль и вливаем уксус.



Очищаем чеснок от верхней шелухи и слегка раздавливаем его ножом. Укроп нарезаем мелко.



Добавляем чеснок и укроп в воду. Хорошо перемешиваем.



Заливаем маринадом банки с «шашлычками».

Ставим банки в холодильник на всю ночь. Овощная закуска «Маринованные шашлычки» готова.



Готовую закуску фотографируйте и отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

**Готовую закуску прислать на проверку не позднее 2 июня. Всем спасибо!**