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:**

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189480.jpg)

Подготавливаем продукты для овощной закуски «Маринованные шашлычки».

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189481.jpg)

Как приготовить закуску из маринованных овощей:  
  
Морковь очищаем, моем и просушиваем с помощью бумажного полотенца. Нарезаем морковь кружочками, толщиной 2 см.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189482.jpg)

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

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189483.jpg)

Огурцы тщательно моем и просушиваем, нарезаем кружочками.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189484.jpg)

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

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189485.jpg)

Овощи , чередуем между собой, одеваем на длинные шпажки.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189486.jpg)

Аккуратно помещаем «шашлычки» в литровые банки.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189487.jpg)

Обрезаем шпажки, чтобы банки можно было закрыть.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189488.jpg)

Готовим маринад. В воде разбавляем соль и вливаем уксус.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189489.jpg)

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

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/190/big_189490.jpg)

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**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

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