

Маринади з 9% оцтом

1. Класичний маринад для огірків (на 3 л банку)

- Вода — 1,5 л
- Сіль — 2 ст. л. без гірки
- Цукор — 3 ст. л.
- 9% оцет — 2 ст. л.
- Листя смородини, вишні, кріп, часник, перець горошком за смаком

Воду закип'ятити з сіллю та цукром, в кінці влити оцет, залити огірки в банках і закатати.

2. Маринад для помідорів з пряними нотами (на 3 л банку)

- Вода — 1,5 л
- Сіль — 1,5 ст. л.
- Цукор — 4 ст. л.
- 9% оцет — 2 ст. л.
- Лавровий лист, гвоздика, чорний перець, зелень петрушки

Воду з прянощами прокип'ятити, додати сіль і цукор, влити оцет перед заливкою банок.

3. Маринад для шашлику зі свинини

- Свинина — 1 кг
- Цибуля — 3 шт. (кільцями)
- Вода — 200 мл
- 9% оцет — 3 ст. л.
- Сіль, перець, лавровий лист за смаком

М'ясо перемішати з цибулею, сіллю та спеціями, залити водою з оцтом і залишити на 3–4 години.

4. Маринад для грибів

- Вода — 1 л
- Сіль — 2 ст. л.
- Цукор — 1 ст. л.
- 9% оцет — 3 ст. л.
- Лавровий лист, перець горошком, гвоздика

Гриби відварити, залити гарячим маринадом, простерилізувати і закрити.

Соуси та заправки для салатів з 9% оцтом

1. Класична вінегретна заправка

- Рослинна олія — 6 ст. л.
- 9% оцет — 2 ст. л.
- Гірчиця — 1 ч. л.
- Сіль, перець — за смаком

Усі інгредієнти збити вінчиком до однорідності.

2. Медово-гірчичний соус

- Оливкова олія — 4 ст. л.
- 9% оцет — 1 ст. л.
- Мед — 1 ч. л.
- Гірчиця — 1 ч. л.
- Сіль, перець — за смаком

Перемішати до кремоподібної консистенції, добре підходить для зелених салатів.

3. Часниково-трав'яна заправка

- Рослинна олія — 5 ст. л.
- 9% оцет — 1,5 ст. л.
- Часник — 2 зубчики (подрібнити)
- Суміш італійських трав — 1 ч. л.
- Сіль — за смаком

Змішати та настоювати 15 хвилин перед подачею.

4. Гострий соус для салату з овочів

- 9% оцет — 1 ст. л.
- Соевий соус — 2 ст. л.
- Рослинна олія — 3 ст. л.
- Червоний мелений перець — 0,5 ч. л.
- Сіль — щіпка

Змішати всі інгредієнти, додати до свіжих помідорів, огірків і зелені.