**Рецепт салата «Генеральский» из свежих овощей на зиму**

**Ингредиенты**

Огурцы - 1 кг

Помидоры - 1 кг

Капуста - 300 г

Лук репчатый - 300 г

Морковь - 200 г

Сладкий перец - 300 г

Зелень (укроп, петрушка, кинза) - 1 пучок

Сахар -100 г

Соль - 2 ст. л.

Уксус 9% - 80 мл

Растительное масло - 150 мл

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты. Овощи для генеральского салата должны быть хорошего качества, а капусту лучше взять молодую. Зелень можно взять любую: укроп, петрушку или кинзу.

**Шаг 2**

Огурцы для салата моем, отрезаем хвостики и нарезаем кружочками толщиной 3-4 мм. Нарезать их для быстроты удобно при помощи специальной кулинарной тёрки. Также огурцы можно красиво нарезать кружками при помощи фигурного ножа. Отправляем в большую миску для сборки салата.

**Шаг 3**

Спелые мясистые помидоры моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку и нарезаем на небольшие ломтики, желательно одного размера. Перекладываем к огурцам.

**Шаг 4**

Сладкий болгарский перец моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку, перегородки и вычищаем семена. Нарезаем соломкой толщиной примерно в 3 мм. Отправляем в миску к огурцам и помидорам.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем от шелухи и нарезаем полукольцами толщиной 2-3 мм. Отправляем в миску к остальным овощам.

**Шаг 6**

Морковь очищаем, моем и натираем соломкой на тёрке для корейской моркови. Отправляем в миску.

**Шаг 7**

Свежую молодую капусту очищаем от верхних листьев и шинкуем на тёрке либо нарезаем соломкой ножом толщиной в 2-3 мм. Перекладываем к овощам.

**Шаг 8**

Зелень тщательно моем (у нас петрушка), отрезаем грубые стебли и мелко нарезаем. Отправляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 9**

Добавляем в салат соль, сахар, заправляем уксусом и растительным маслом. Всё хорошо перемешиваем.

**Шаг 10**

Оставляем на 3 часа, перемешивая салат через каждые полчаса сверху вниз, чтобы овощи в салате пустили сок и равномерно промариновались.

**Шаг 11**

Банки для салата можно быстро стерилизовать в микроволновой печи. Для этого моем их, наполняем на 2/3 водой и ставим в СВЧ. Включаем максимальную мощность и стерилизуем 5 минут.

**Шаг 12**

Наполняем стерилизованные банки салатом, слегка его утрамбовывая. Из вышеуказанного количества ингредиентов у нас получилось 6 банок по 0,6 л.

**Шаг 13**

Заливаем банки овощным рассолом, который образовался в миске, и прикрываем прокипяченными 2 минуты в воде крышками.

**Шаг 14**

Приступаем к стерилизации. На дно большого ведра или кастрюли выкладываем полотенце, ставим банки и заливаем до плечиков горячей водой.

**Шаг 15**

Ставим ведро на огонь, доводим до кипения и стерилизуем при умеренном огне 15 минут. Если у вас литровые банки – стерилизуйте 20 минут.

**Шаг 16**

Аккуратно вынимаем банки, хорошенько закручиваем крышки и переворачиваем вверх дном. Закрываем одеялом и оставляем так до полного остывания.

**Шаг 17**

Салат Генеральский из овощей на зиму готов! Храним его в тёмном прохладном месте. Готовый салат подаём на обед как самостоятельное блюдо, как закуску на праздничный стол или к любым блюдам из мяса, птицы или рыбы вместе с гарниром из жареного или отварного картофеля.

Приятного аппетита!