**Рецепт салата «Нежинский» из огурцов на зиму**

**Ингредиенты на 3 банки по 0,5 л**

Огурцы - 1,5 кг

Лук репчатый - 300 г

Укроп - 1 пучок

Уксус столовый 9% - 3 ст. л.

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль крупного помола - 1 ст. л.

Перец чёрный горошком - 0,5 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат «Нежинский» из огурцов на зиму с луком? Подготовим ингредиенты. Свежие огурцы для салата можно взять любые, желательного одного размера, чтобы получилось красиво и эстетично.

**Шаг 2**

Огурчики моем и нарезаем кружочками толщиной около 2-3 мм.

**Шаг 3**

Репчатый лук очищаем, разрезаем пополам и нарезаем тонкими полукольцами смоченным в холодной воде ножом, чтобы глаза не слезились.

**Шаг 4**

Укроп моем, удаляем стебли и мелко нарезаем. Он придаст необыкновенный аромат салату из огурцов.

**Шаг 5**

Перекладываем подготовленные ингредиенты в кастрюлю, добавляем соль крупного помола (с ней вкуснее) и сахар. Перемешиваем и оставляем при комнатной температуре примерно на полчаса. За это время ещё 2 раза перемешиваем, чтобы сока из огурцов образовалось больше.

**Шаг 6**

Затем добавляем чёрный перец и вливаем уксус. Ещё раз хорошо перемешиваем.

**Шаг 7**

Плотно укладываем салат в чистые банки при помощи столовой ложки и заливаем образовавшимся маринадом. Прикрываем чистыми крышками, не закручивая их.

**Шаг 8**

Помещаем банки с салатом в кастрюлю, на дно которой положено небольшое полотенце, и наливаем тёплую воду, чтобы та доходила по плечики банок.

**Шаг 9**

Доводим воду до кипения, убавляем огонь и стерилизуем банки 15 минут.

**Шаг 10**

Аккуратно достаём при помощи специального зажима, чтобы не обжечься, и сразу плотно закрываем крышки, прокрутив сначала против часовой стрелки, а затем подав вперёд (если крышки винтовые).

**Шаг 11**

Переворачиваем вверх дном, укутываем одеялом или пледом и даём полностью остыть. Хранится салат в тёмном прохладном помещении до следующего урожая.

**Шаг 12**

Салат «Нежинский» из огурцов на зиму приготовлен! Огурчики в нём получились очень вкусные, пикантные и хрустящие. Такой салат хорошо подавать зимой как закуску или на гарнир к любым блюдам из мяса, рыбы или птицы.

Приятного аппетита!