**Маринованные кабачки как грибы на зиму**

**Ингредиенты**

Кабачки – 2 кг (1,5 кг чистый вес без семян)

Укроп – 1 пучок

Чеснок – 1 головка

Гвоздика – 6 шт.

Перец черный молотый - 0,5 ст. л.

Перец душистый – 8 горошин

Соль – 1 ст. л. (с небольшой горкой)

Сахар – 2 ст. л.

Уксус 9% - 70 мл

Масло растительное – 100 мл

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты по списку. Кабачки для маринования можно брать любые, в том числе и крупные, с семенами.

**Шаг 2**

Кабачки очищаем при помощи овощечистки, нарезаем на лодочки и вычищаем семена столовой ложкой. У молодых кабачков удалять семена не нужно. Вес очищенных кабачков должен быть 1,5 кг в очищенном виде в соотношении к другим ингредиентам.

**Шаг 3**

Нарезаем кабачки небольшими квадратиками стороной в 1,5 см и отправляем в кастрюлю, в которой кабачки будут мариноваться.

**Шаг 4**

Укроп тщательно моем, удаляем стебли и мелко нарезаем. Отправляем в кастрюлю к кабачкам.

**Шаг 5**

Головку чеснока очищаем и нарезаем зубчики слайсами, затем измельчаем ножом. Отправляем в кастрюлю к кабачкам и укропу.

**Шаг 6**

Добавляем чёрный молотый перец, душистый перец горошком, гвоздику, соль, сахар, уксус и растительное масло.

**Шаг 7**

Перемешиваем, накрываем крышкой и оставляем мариноваться на 4 часа. Перемешиваем через каждый час, чтобы кабачки больше пустили сока и равномерней распределился маринад.

**Шаг 8**

Затем раскладываем по стерилизованным банкам, заливаем выделившимся маринадным соком и накрываем стерилизованными крышками, но не закручиваем.

**Шаг 9**

Приступаем к стерилизации. Для этого берём большую кастрюлю или ведро, застилаем дно полотенцем, ставим банки и заливаем тёплой водой так, чтобы банки были прикрыты водой по плечики.

**Шаг 10**

Ставим кастрюлю на огонь, доводим воду до кипения и стерилизуем банки объёмом 0,5 л 15 минут с момента закипания воды, не дольше, чтобы кабачки не переварились и остались хрустящие. Литровые банки стерилизуем 20 минут.

**Шаг 11**

Аккуратно достаём, закручиваем плотно крышки и накрываем одеялом или пледом. Так оставляем до полного остывания.

**Шаг 12**

Маринованные кабачки на зиму в банках хрустящие, как грибы грузди, приготовлены. Хранить их лучше в тёмном прохладном месте. Зимой очень вкусно подавать на закуску вместо маринованных грибов, добавлять в салаты или подавать с жареной картошкой вместо солёных огурцов.

Приятного аппетита!