**Рецепт салата из баклажанов с огурцами на зиму**

**Ингредиенты**

Баклажаны – 1 кг

Огурцы – 0,5 кг

Помидоры – 1 кг

Перец сладкий болгарский – 0,5 кг

Лук репчатый – 0,2 кг

Соль крупная – 1 ст. л.

Сахар-песок – 2 ст. л.

Растительное масло – 50 мл

Уксус 9% - 3 ст. ложки

Базилик – по вкусу

Кориандр в зёрнах – по вкусу

Приправа «Прованские травы» - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусный салат из баклажанов с огурцами на зиму? Подготовим ингредиенты. Баклажаны перед приготовлением, чтобы они не горчили в салате, сначала разрезаем пополам, опускаем в подсоленную воду на 5-10 минут и затем промываем.

**Шаг 2**

Нарезаем баклажаны небольшим кубиком, мытые огурцы также нарезаем на кубики или четвертинки. Из мытого сладкого перца удаляем семена и перегородки, нарезаем небольшими кусочками. Репчатый лук нарезаем четверть колечками. Мытые помидоры можно пропустить через мясорубку или просто натереть на тёрке в пюре. Главное в нарезке ингредиентов – соблюсти пропорции в размере, чтобы тушились они равномерно.

**Шаг 3**

В кастрюлю с толстым дном вливаем протёртые томаты, ставим на плиту и включаем огонь.

**Шаг 4**

Затем в кипящее томатное пюре добавляем нарезанный репчатый лук, перемешиваем и тушим его на небольшом огне после закипания 5 минут.

**Шаг 5**

Отправляем в кастрюлю нарезанные баклажаны, огурцы и перец. Солим (для засолки лучше взять крупную соль – с ней получается вкуснее), кладём сахар и вливаем растительное масло. Всю овощную массу перемешиваем и доводим до кипения.

**Шаг 6**

Накрываем крышкой и тушим на маленьком огне 20 минут, периодически открывая и помешивая.

**Шаг 7**

Затем проверяем на соль и на сахар, добавляем по вкусу, если нужно. Добавляем щепотку базилика, кориандр зёрнами или другие специи на свой вкус. Вливаем 3 столовые ложки уксуса. Перемешиваем, чтобы всё равномерно распределилось. Накрываем крышкой и тушим ещё 5 минут.

**Шаг 8**

Снимаем с огня и в горячем виде раскладываем салат по предварительно стерилизованным небольшим банкам и закручиваем прокипячёнными крышками. Укутываем тёплым пледом и оставляем до полного остывания.

**Шаг 9**

Салат из баклажанов с огурцами на зиму приготовлен! Из вышеуказанного количества ингредиентов получается 5 банок по 0,5 л и 1 не совсем полная. Когда салат настоится, он будет ещё вкуснее, свежие огурчики пропитаются маринадом, соком и вкусом других овощей. Храним в кладовке при температуре 18-20 градусов.

Приятного аппетита!