Салат з огірків на зиму: заготівля з цибулею та кропом

НОВИНИ 21 Вересня, 2026 | **Оновлено:** 21 Вересня, 2026

Автор **Микола Завтрогляд**

Салат з огірків. Фото: gospodynka.com.ua

Такий салат легко приготувати без складного маринування та тривалого варіння. Огірки залишаються хрусткими, а цибуля, кріп і спеції додають їм насиченого аромату.

Рецепт опублікувала Gospodynka, передає Новини.LIVE.

Реклама

Вам знадобиться:

- огірки — 1,2 кг;
- цибуля — 200 г;
- кріп — 1 пучок.

У кожну баночку:

- лавровий лист — 1 шт.;
- перець духмяний — 2 горошини;
- перець чорний — 5 горошин;
- сіль — 3/4 ч. л.;
- цукор — 0,5 ч. л.;
- оцет 9% — 1 ст. л.;
- олія — 1,5 ст. л.

Огірки в банці. Фото: gospodynka.com.ua

Спосіб приготування

1. Огірки нарізати кружечками, великі плоди — половинками або четвертинками.
2. Цибулю нарізати півкільцями, кріп подрібнити, усе перемішати.
3. У чисті банки покласти лавровий лист і перець, наповнити огірковою сумішшю та додати сіль, цукор, оцет і олію. Залишити на 10 хвилин.
4. Поставити банки в каструлю на рушник, долити гарячу воду до плечиків і стерилізувати 10 хвилин після закипання.
5. Закатати, перевернути та залишити під укриттям до повного охолодження.

Пропонуємо ознайомитися з нашою добіркою рецептів заготівель на зиму з огірками

Козацькі огірки з гірчицею на зиму: рецепт №1 закуски на зиму.

Читайте також:

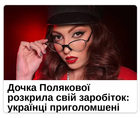
Мариновані огірки на зиму "Тисяча": новий рецепт 2026.

Рецепт квашених огірків в пляшках: зберігаються 2 місяці.

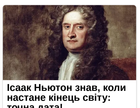
Бездоганний рецепт квашених огірків у зеленій заливці: результат на всі 100 %.

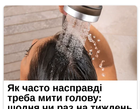
Мариновані огірки на зиму "Гірчичні": виходять пікантні та дуже смачні.

НОВИНИ В ІНШИХ ЗМІ

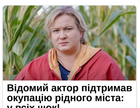

Дочка Полякової розкрила свій заробіток: українці приголомшені

Горбатий кит випадково проковтнув чоловіка, що плив на байдарці


Ісаак Ньютон знав, коли настане кінець світу: точна дата!


Як часто насправді треба мити голову: щодня чи раз на тиждень

Тепер його не впізнати – як живе найсильніший хлопчик України


Відомий актор підтримав окупацію рідного міста: у всіх шок!

ОСТАННІ НОВИНИ

Новини
Російські БпЛА вдарили біля будинку в Сумах: є загибла та поранений
Микола Завтрогляд 21 Вересня, 2026

Новини
Синєгубов: на Харківщині створили систему оповіщення для бізнесу
20 Вересня, 2026

Новини
Операція Вівальді: штурмовик ГУР розповів про підготовку
20 Вересня, 2026

Новини
Гейден Панеттьєр перед смертю хотіла розповісти свою історію
20 Вересня, 2026

ЩЕ НОВИНИ

Новини
Російські БпЛА вдарили біля будинку в Сумах: є загибла та поранений
Микола Завтрогляд 21 Вересня, 2026

Новини
Синєгубов: на Харківщині створили систему оповіщення для бізнесу
Микола Завтрогляд 20 Вересня, 2026

Новини
Операція Вівальді: штурмовик ГУР розповів про підготовку
Микола Завтрогляд 20 Вересня, 2026

Новини
Гейден Панеттьєр перед смертю хотіла розповісти свою історію
Микола Завтрогляд 20 Вересня, 2026

ГАРЯЧІ НОВИНИ

Новини
Синєгубов: на Харківщині створили систему оповіщення для бізнесу
20 Вересня, 2026

Новини
Операція Вівальді: штурмовик ГУР розповів про підготовку
20 Вересня, 2026

Новини
Гейден Панеттьєр перед смертю хотіла розповісти свою історію
20 Вересня, 2026

МАСТ РІД

Новини
Як прискорити інтернет на Android: два прості способи оновити з'єднання
17 Вересня, 2026

Новини
Державна зрада на Харківщині: експоліцейському дали 15 років
19 Вересня, 2026

Новини
Неявка до ТЦК: як сума штрафу може зрости до 34 тисяч гривень
15 Вересня, 2026

ПОПУЛЯРНІ КАТЕГОРІЇ

Новини	2485
Політика	2044
Фінанси	831
Війна	777
Корупція	526
Міжнародне	474
Статті	265