

К вашему столу

Йогурт «без проблем»:

Берите обычное молоко. В качестве закваски используйте остатки йогурта, купленного в магазине. Молоко должно быть теплым, около тридцати градусов. Добавляйте в него закваску. Дайте постоять два-три часа в тепле. А потом ставите продукт в холодильник. Еще через пару часов домашний йогурт будет полностью готов к употреблению.

Баклажаны печеные на зиму:

600 г печеных баклажанов, 150 г помидоров, 150 г печеного перца, 20 г соли.

Свежие темно-фиолетовой окраски плоды с плотной мякотью разрезать вдоль пополам и испечь. Плоды болгарского перца также запечь на противне, очистить от кожицы. Красные помидоры разрезать на 4 – 6 частей. На дно литровой банки уложить томаты, затем перец и баклажаны, пересыпая послойно солью, и так до верха банки. Никакой жидкости, уксуса не нужно. Стерилизовать в кипящей воде 80 минут, закатать.