



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Засолка маслин

Sele Zeytini



2 кг. свежих маслин
1 кг. соли крупного помола

- # Маслины вместе с солью положить в пакет. Пакет хорошо завязать и ножом проткнуть в 7-8 местах.
- # На противень поставить плоский кусок камня или мрамора. На камень положить пакет с маслинами, и на маслины сверху положить груз (также можно положить камень).
- # Каждый день пакет необходимо переворачивать и снова сверху ставить груз.
- # Пакет т.о. переворачивать в течении 15 дней. Каждые 3-4 дня маслины нужно пробывать на горечь.
- # Через 15 дней в противне появится черная горькая жидкость выделяемая маслинами.
- # Затем маслины вместе с солью положить в банку.
- # Перед употреблением промыть в большом количестве воды.
- # Подавать можно полив сверху оливковым маслом и соком лимона, и посыпав красным острым перцем и тимьяном.

Сбор урожая маслин начинается с середины октября до начала марта.