



ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

Необходимо взять: 5 головок чеснока, 150 г петрушки, по 100 г мяты и сладкого перца, красный перец, стакан [чайного уксуса](#) .

Подготовить красный перец и поместить его в кипящую воду на 2 минуты. Чеснок, петрушку, мяту и 100 г сладкого перца пропустить через мясорубку и посолить. Этой смесью фаршируется сладкий перец, который потом укладывается в посуду, заливается 200 г чайного уксуса и сразу подается к столу.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА

Необходимо взять: 10 отварных картофелин, 2 яблока, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Для соуса: 3 сырых желтка, стакан сметаны, 2 столовые ложки чайного уксуса, по 1 чайной ложке сахара и соли.

Картофель нарезают кубиками, орехи измельчают, яблоко натирают на крупной терке. Все подготовленные ингредиенты соединяют и заправляют приготовленным соусом.

ЗАКУСКА БАКЛАЖАННАЯ

Баклажаны нужно нарезать кружочками и поместить в кипяток на 3 минуты. Затем выложить в салатник, перекладывая кольцами сладкого перца и измельченной зеленью.

После этого, в чайном уксусе растворяют соль, взятую по вкусу, и заливают им закуску. При желании можно добавить в уксус немного растительного масла.