Морковь по-корейски. Рецепт приготовления в домашних условиях

Каждая хозяйка готовит по-своему популярный во многих странах мира салат — «Морковь по-корейски». Рецепт приготовления его в домашних условиях, опубликованный на этой странице, считается наиболее удачным. Созданная по нему закуска нравится своим вкусом и взрослым, и детям. Используя данный рецепт, можно приготовить корейскую морковку просто так или по случаю праздника.

kak-prygotovyt.ru

Оглавление

Ингредиенты на морковь по-корейски 2
Как приготовить морковь по-корейски? 2
С чем приготовить корейскую морковку? 4

Ингредиенты на морковь по-корейски

Чтобы приготовить этот салат в домашних условиях, необходимо подготовить следующие продукты:

— морковь, очищенная от кожуры — 700 граммов;

— луковицы — 2 штуки;

— чеснок — 2 зубчика;

— красный жгучий перец — половину чайной ложки;

— смесь из четырех жгучих перцев — половину чайной ложки;

— воду — триста миллилитров;

— растительное масло — сто двадцать миллилитров;

— яблочный уксус — восемьдесят миллилитров;

— соль — две чайных ложки;

— сахар — две столовых ложки;

— лавровый лист — одну штуку;

— горошины черного перца — двенадцать штук.

Как приготовить морковь по-корейски?

Для создания этого вкуснейшего салата нужно очистить морковь от кожуры, а затем взвесить овощи. На эту закуску понадобится не более семисот граммов. Овощи нужно натереть на специальной терке или нашинковать, используя разновидность овощечистки, где вместо сплошного лезвия встроено специальное — с зубчиками. Цель этих действий — добиться того, чтобы эта вкусная морковь по-корейски эстетично смотрелась в салатнице. Но если нет специальной терки или приспособления, нашинковать морковь в домашних условиях можно на крупной терке или используя кухонную машину.

kak-prygotovyt.ru

Две среднего размера луковицы следует очистить от шелухи и мелко покрошить. Два зубчика чеснока нужно так же очистить и натереть на мелкой терке. Лук и чеснок необходимо добавить к нашинкованной моркови и тщательно перемешать все ингредиенты между собой. Лучше использовать для этих целей две столовые ложки или деревянные лопаточки. Рецепт не просто так включает в себя лук и чеснок. Лук придает этому салату приятный вкус, а чеснок делает его ароматным, пикантным и вызывающим аппетит.

Когда морковь будет нашинкована, необходимо приготовить рассол. Создается он очень быстро — буквально за пару минут. Сначала в небольшую кастрюльку нужно налить триста миллилитров воды, туда же надо влить сто двадцать миллилитров растительного масла и восемьдесят миллилитров яблочного уксуса. Если нет яблочного, можно взять обычный пятипроцентный.

В полученную жидкость следует всыпать двенадцать горошинок черного перца, две чайных ложки соли и две столовых ложки сахара. В довершение к этому надо закинуть один лавровый лист. Кастрюлю со смесью жидкостей и приправ необходимо нагреть на плите. Рассол должен закипеть. Только кипящим можно заливать нашинкованную морковь. Перед тем как его залить в банку, необходимо вытащить лавровый лист, чтобы его сильный аромат не передался моркови. Достаточно будет слабого привкуса лаврового листа.

В морковь по-корейски нужно всыпать половину чайной ложки жгучего перца и половину чайной ложки смеси из четырех перцев. Такая продается в магазине в порошке или горошинками. Если хочется, чтобы получился салат острым, следует использовать в два раза больше жгучей приправы. Нашинкованную морковку по-корейски нужно тщательно перемешать с приправами, уложить ее в банку и затем залить кипящим рассолом. Банку необходимо закрыть крышкой.

Банку с салатом нужно переворачивать первые два-три часа, чтобы полностью промариновалась корейская морковь. В домашних условиях эту закуску нужно готовить только для скорого употребления в пищу. Остывшее блюдо следует держать в холодильнике. Готовую морковь по-корейски необходимо поместить в холод на сутки. Спустя это время корейский морковный салат будет готов к употреблению. Хранится он в холодильнике не более двух недель.

kak-prygotovyt.ru

Copyright © kak-prygotovyt.ru

С чем приготовить корейскую морковку?

Люди, бывавшие на рынке, где торгуют пикантными закусками настоящие кореянки, знают, что в морковь по-корейски эти женщины добавляют самые разные продукты, желая расширить круг поклонников их кулинарного искусства. Наиболее интересными из всех добавок являются грибы и баклажаны. И те и другие надо помыть, покрошить на кубики и обжарить на сковороде в растительном масле. Лучше использовать рапсовое. Оно не горит, не обладает своим ярко выраженным вкусом и не нагружает печень.

В полуготовый салат «Морковь по-корейски» рецепт предписывает добавить обжаренные грибы или баклажаны и уже затем, заливать его рассолом и настаивать в холодильнике. На семьсот граммов моркови понадобится не более одного баклажана и примерно двести граммов грибов. Лучше брать для этой закуски шампиньоны или белые грибы.

Правильно приготовленное в домашних условиях блюдо — морковь по-корейски с грибами или баклажанами получается очень вкусным и довольно питательным. Его вкус напоминает корейскую морковку с мясом или рыбой. Однако отличие вегетарианского салата от мясного в том, что готовый и охлажденный он не обладает неприятным привкусом застывшего жира. А потому нравится абсолютно всем.

kak-prygotovyt.ru

Copyright © kak-prygotovyt.ru