75 minutes pour les 500ml et 90 minutes pour les 1 litre.

P.S.: N'oubliez pas que 10 psi c'est pour les gens qui habitent a moins de 303 metres et moins au dessus du niveau de la mer, pour les autres c'est 15 psi

P.S: Un QUART c'est un litre, une PINT c'est 500 ml

The Canning Recipes

.

Les recettes de la conserve : soupe hamburger

Soupe de bœuf aux légumes copieux à base de bœuf haché - un classique réconfortant tout comme grand-mère faisait ! Parfait pour les journées froides ou les repas rapides.

Ingrédients (fait environ 11 quarts)

* Bouillon de bœuf ou eau à couvrir

* 2-3 tasses de maïs frais (couper l'épi)

* 2-3 tasses de haricots verts, hachés

* 2 tasses de haricots pinto ou autres haricots

* 4–5 tomates hachées (ou équivalent en boîte)

* 1–2 tasses de gombo, tranché (facultatif)

* 4–5 tiges de céleri tranchées

* 4–5 carottes tranchées

* 4–5 pommes de terre en cube

* 1 gros oignon haché

* 3–4 livres de boeuf haché, cuit et égoutté

* Sel et poivre au goût

Instructions

1. Faites cuire le boeuf Brun le boeuf haché dans une grande marmite. Égoutter l'excès de graisse.

2. Ajoutez les légumes Ajoutez l'oignon haché, les carottes, les pommes de terre, le maïs, les haricots verts, les haricots pinto, le céleri, le g Versez assez de bouillon de bœuf ou d'eau pour couvrir les ingrédients.

3. Faites mijoter Portez à ébullition, puis réduisez la chaleur et faites mijoter pendant 20–30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tend Assaisonner avec du sel et du poivre au goût.

4. Remplissez les pots de soupe chaude pour les bocaux de quart propres, laissant un espace de tête de 1 pouce. Enlevez les bulles d'air et nettoyez les jantes.

5. Processus Appliquez les couvercles et les bandes serrées du bout des doigts. La pression peut s'écarter à 10 livres de pression pendant 75 minutes (ajuster pour l'altitude).

6. Refroidir et conserver Laissez la pression chuter naturellement. Bocaux frais non dérangés pendant 12-24 heures. Vérifiez les joints, étiquettes et stockez dans un endroit frais et sombre.

Pour servir :

Chauffez soigneusement et servez avec du pain de maïs pour un repas satisfaisant.

Cette soupe de hamburger copieux est une véritable base de garde-manger et une merveilleuse façon de préserver les légumes du jardin.

Bonne mise en conserve ! 🍲