

Квашеная капуста в рассоле

Добавил(а) Оля

02.12.14 09:20 - Последнее обновление 02.12.14 09:54



- Капуста - 2 кг.
- Морковь - 1 кг.
- Лавровый лист - 3 шт.
- Соль , сахар , перец горошком

Квашеная капуста в рассоле

Добавил(а) Оля

02.12.14 09:20 - Последнее обновление 02.12.14 09:54



Капусту тонко шинкуем.



Морковь трём на крупной тёрке. Соединяем 3 части капусты и 1 часть моркови. Хорошо перемешиваем.

Квашеная капуста в рассоле

Добавил(а) Оля

02.12.14 09:20 - Последнее обновление 02.12.14 09:54



Раскладываем капусту в 3-х л. банки.



Готовим рассол из расчёта 1,5 литра рассола на одну 3-х л. банку капусты. На 1,5 л. воды кладём

Квашеная капуста в рассоле

Добавил(а) Оля

02.12.14 09:20 - Последнее обновление 02.12.14 09:54



Оставляем банки с капустой в тёплом месте, не менее 20 градусов, кваситься. Банки лучше пост

Кваситься капуста будет 3-5 суток. Необходимо периодически прокалывать капусту деревянной

Когда капуста будет готова, банки необходимо убрать у холодильник.

{kunena_discuss:12}