Маринованная капуста с перцем и морковью

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:11 - Последнее обновление 27.11.18 12:38

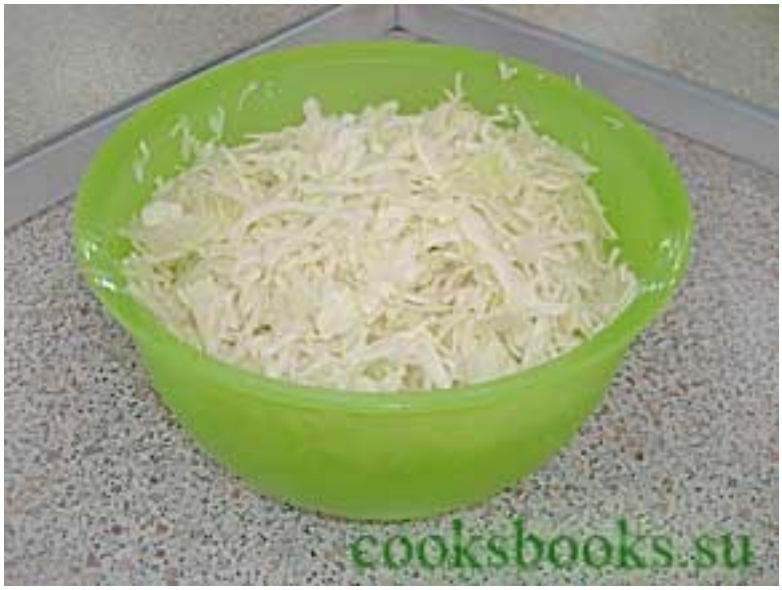




Продукты для салата

- Капуста - 1 кг.
- Перец сладкий - 2 шт.
- Морковь-2 шт
- Чеснок - 3 дольки

- Для маринада: Соль - 1 ст.л.
- Сахар - 0,5 ст., Лимон - 1 шт.
- Уксус яблочный - 0,5 ст.
- Масло растительное - 0,5 ст.
- Время приготовления 15 мин.



Капуста.

Шинкуем капусту.



Перец.

Нарезаем перец.



Морковь.

Морковь трём на средней тёрке.



Чеснок.

Капусту, перец и морковь перемешиваем.

Чеснок измельчаем на тёрке.



Маринад на 1 кг. капусты.

В кастрюлю наливаем 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1



Добавляем 0,5 стакана яблочного уксуса (можно обычного 5% уксуса) и сок половины лимона. Д

Горячим маринадом равномерно поливаем всю капусту. Закрываем крышкой. Через 2-3 часа зак



Это блюдо можно использовать в качестве закуски, гарнира, салата.

Капуста получается сочная, очень вкусная!!!

*Если вы готовите это б**Например** 3 кг капусты, на 2 кг капусты 1 ст. ложка, а не забудьте увеличить*

Приятного аппетита!