

detkityumen.ru

Капуста закусочная



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Капуста, морковь, свекла, острый перчик

Приготовление:

На две трехлитровые банки - 3 литра воды, 2 стакана сахара, полстакана раст. масла, 4 ст.л. соли и 2 ст.л. эссенции.

Кочан капусты опустить в кипящую воду минут на 5 (иначе после заливки капуста сильно осядет и банка окажется пустоватой). Когда вода стечет, нарезать капусту крупными кусками. Сырые свеклу и морковь порезать кубиками.

На дно банки положить 5 зубчиков чеснока, 5 горошин черного перца, 4 лаврушки. Затем до половины банку заполнить капустой, в середину - морковь, свеклу, острый перчик, корень хрена. Доложить капусту до верха банки, залить горячим рассолом.

12.08.2015

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/256/