

detkityumen.ru

Капуста с резанными огурцами



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

капуста, нарезанные огурцы, соль, сахар, специи

Приготовление:

Капусту нарезала очень крупными кусками (качан разрезаю на 4 части, потом каждый кусок на 2-3 части). Затем кладу в кипящую воду минуты на 2-3, достаю в дуршлаг и сразу под струю холодной воды. Если этого не сделать, то капуста после первой заливки сильно осядет и банка окажется полупустой.. Затем заполняю банку капустой, нарезанными огурцами. Специи традиционные - хрен, перец горошком, чеснок, лаврушка, зонтик укропа. Плюс два маааааленьких, но очень острых перчика. Первый раз заливаю кипятком почти до полного остывания, воду сливаю, добавляю 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара, кипячу, заливаю, закручиваю.....не забыть подписать - остренькое в нашей семейке не все любят

12.09.2015

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/299/