

detkityumen.ru

Солянка грибная с капустой



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

капуста белокачаная - 2 кг

морковь, лук, томаты - по 1 кг.

отварные или обжаренные грибы - около 2 литров

соль и сахар - по 2 ст. л.

Приготовление:

В большой емкости с толстым дном на одном стакане растительного масла обжарить лук и морковь, затем томаты, грибы, сладкий перец и нашинкованную капусту. Тушим полтора-два часа периодически помешивая. В процессе готовки добавить по две столовых ложки соли и сахара. Остальные специи (перец горошком, лавровый лист - по вкусу). Готовую смесь разложить в прогретые банки, закатать и "под шубу" до полного остывания.

Хранить в холодильнике или погребе.

На 2 кг. капусты берем по 1кг. лука, моркови, томатов, немного сладкого перца (по-желанию) и около 2 литров грибов.

Делала по рецепту нашей форумчанки **Saina**

27.10.2016

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/479/