

detkityumen.ru

Маринованная цветная капуста



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Цветная капуста

Для маринада:

3-5 зубчиков чеснока

укроп

соль, перец

немного свеклы

3-4 ст.л. уксус толовый 9%

Приготовление:

Для рецепта я взяла 1/2 кочана цветной капусты, 5 минут отварила в подсоленной воде, выложила в пластиковый контейнер.

В это время обжарила чеснок нарезанный тонкими пластинками, положила туда укроп, соль, перец по вкусу и залила капустным отваром 250 - 350 мл., добавила уксус, довела в сковороде до кипения и залила получившимся маринадом отваренную капусту. В маринад добавила буквально пару столовых ложек свеклы, натертой на самой мелкой терке, чтобы она максимально выделила сок.

Контейнер закрыла и оставила на 2-3 часа. Свекла окрасила капусту в приятный розовый цвет, выглядит очень аппетитно и на вкус тоже замечательно!

19.03.2014

[Tume_nochka](http://tume_nochka)