Маринованная капуста со свеклой

На 100 грамм:
Калорийность: **43,5 ккал.**
Белки: **1,1 г.**
Жиры: **2,1 г.**
Углеводы: **5 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/marinovannaya-kapusta-so-svekloj/

Капусточка получается очень вкусной, в меру острой, хрустящей и очень яркой.

Ингредиенты:
- капуста белокочанная - 2 кг
- свекла крупная - 1 шт
- морковь - 2 шт
- чеснок - 2-3 зубчика

для маринада:
- вода - 1 литр
- сах.зам - по вкусу
- оливковое масло - 80 мл
- уксус 9% - 150 мл
- соль - 2,5 ст. л
- перец горошком - 4-5 шт
- лавровый лист - 2-3 шт

Приготовление:
Капусту тонко нашинковать. Морковь и свёклу очистить и натереть на крупной тёрке. Чеснок почистить и нарезать на тонкие лепестки.
Соединить капусту, свёклу, морковь и чеснок, всё хорошо перемешать. Выложить овощи в банку. Я использовала большую банку, но можно разложить овощную смесь по небольшим банкам.
Приготовить маринад: воду влить в кастрюлю, добавить сахарозаменитель, соль, лавровый лист и перец. Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения.
Как только смесь закипит, добавить оливковое масло и уксус. Перемешать и снять маринад с огня.

Залить овощную смесь горячим маринадом. Оставить банку с капустой при комнатной температуре до полного остывания. Затем поставить банку с капустой в холодильник на 24 часа.