

Остренькая капуста быстрого приготовления.



На 100 грамм:
Калорийность: **54,57 ккал.**
Белки: **1,16 г.**
Жиры: **2,7 г.**
Углеводы: **6,28 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ostrenkaya-kapusta-bystrogo-prigotovleniya/>

Ингредиенты:

- 2 кг свежей капусты
- 3-4 морковки
- 4 зубчика крупного чеснока

маринад:

- 1 литр воды
- 1/2 стакана сахара
- 2 ст.л крупной соли
- 10 шт. перца горошком
- 5 гвоздичек
- 4 шт. лаврового листа
- 1/2 стакана растительного масла
- 1/2 стакана 9% уксуса

Приготовление:

Итак, нашинковать 2 кг свежей капусты, натереть 3-4 морковки на крупной терке, 4 зубчика крупного зимнего чеснока порезать.

Залить маринадом немного остывшим: на 1 литр воды - 1/2 стакана сахара, 2 ст.л крупной соли с горкой, 10 штук перца горошком, 5 гвоздичек, 4 шт. лаврового листа - прокипятить 10 минут, добавить 1/2 стакана растительного масла и 1/2 стакана 9% уксуса.

Придавить гнетом до полного остывания, переложить в 3-х литровую банку и убрать в холодильник на сутки. Затем капуста готова к употреблению. В холодильнике она хорошо хранится под обычной крышкой.

