

Капуста "Царская"

Добавил(а) Оля

22.06.17 09:22 - Последнее обновление 05.04.18 17:50



Продукты для салата

- Капуста - 1 кг.
- Перец сладкий - 2 шт.
- Морковь-2 шт
- Чеснок - 3 дольки

Капуста "Царская"

Добавил(а) Оля

22.06.17 09:22 - Последнее обновление 05.04.18 17:50

- **Для маринада:** Соль - 1 ст.л.
- Сахар - 0,5 ст., Лимон - 1 шт.
- Уксус яблочный - 0,5 ст.
- Масло растительное - 0,5 ст.



Шинкуем капусту.



Капуста "Царская"

Добавил(а) Оля

22.06.17 09:22 - Последнее обновление 05.04.18 17:50

Нарезаем перец.



Морковь трём на средней тёрке.



Капусту, перец и морковь перемешиваем.

Капуста "Царская"

Добавил(а) Оля

22.06.17 09:22 - Последнее обновление 05.04.18 17:50

Чеснок измельчаем на тёрке.



Маринад на 1 кг. капусты.

В кастрюлю наливаем 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1

Добавляем 0,5 стакана яблочного уксуса (можно обычного 5% уксуса) и сок половины лимона. Д

Горячим маринадом равномерно поливаем всю капусту. Закрываем крышкой. Через 2-3 часа заку

Капуста "Царская"

Добавил(а) Оля

22.06.17 09:22 - Последнее обновление 05.04.18 17:50



Это блюдо можно использовать в качестве закуски, гарнира, салата.

Капуста получается сочная, очень вкусная!!!

Если вы готовите это блюдо, например 3 кг капусты, не забывайте для маринада в 2 раза увеличить количество специй.



Приятного аппетита!