

Салат из капусты и болгарского перца в маринаде

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:04 - Последнее обновление 03.02.10 07:23



Продукты для салата

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

Салат из капусты и болгарского перца в маринаде

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:04 - Последнее обновление 03.02.10 07:23

- Для маринада: Соль - 1 ст.л.
- Сахар - 0,5 ст., Лимон - 1 шт.
- Уксус яблочный - 0,5 ст.
- Масло растительное - 0,5 ст.
- Время приготовления 15 мин.



Капуста.

Шинкуем капусту.



Перец.

Салат из капусты и болгарского перца в маринаде

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:04 - Последнее обновление 03.02.10 07:23

Нарезаем перец.



Морковь.

Морковь трём на средней тёрке.



Чеснок.

Капусту, перец и морковь перемешиваем.

Салат из капусты и болгарского перца в маринаде

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:04 - Последнее обновление 03.02.10 07:23

Чеснок измельчаем на тёрке.



Готовим 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 сал

Салат из капусты и болгарского перца в маринаде

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:04 - Последнее обновление 03.02.10 07:23



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

Капуста получается сочная, очень вкусная!!!

Если вы готовите это блюдо, например 3 кг капусты, не забудьте для маринада в 3 раза увеличить количество ингредиентов.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:15}