Квашенная капуста

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:15 - Последнее обновление 03.02.10 07:31





Ингредиенты

- Капуста - 4 кг
- Морковь- 2 кг
- Соль крупная
- Укроп, петрушка, базилик сушеные

- Время приготовления 30 мин



Шинкуем капусту

Шинкуем капусту или нарезаем ножом



Легко и быстро чистим морковь

Для меня раньше была целая проблема почистить морковь, а потом еще приходилось отмывать

Эта проблема знакома каждой хозяйке.

У меня больше этой проблемы нет :) - вертикальная овощечистка



Морковь

Чистка моркови, картофеля, свеклы, стала занятием простым, легким, а главное быстрым.



Смешиваем капусту и морковь

Хорошо перемешиваем капусту и тёртую на крупной тёрке морковь.

Понемногу солим крупной солью и хорошо перемешиваем капусту.

Пробуем и если надо, то солим еще.

Соли должно быть чуть больше чем вы любите. Когда капуста закваситься, лишняя соль уйдёт.



Квашеная капуста

Очень плотно укладываем капусту в банки и оставляем в тёплом месте при комнатной температу

В течение суток из банок будет вытекать сок, поэтому поставьте банки в таз на второй день мож

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:19}