

Солим капусту в рассоле

Капуста, приготовленная таким способом, получается очень вкусной. Мне нравится рецепт, готовится быстро, получается всегда. Посолить можно в любое время порциями.



Ингредиенты

капуста белокачанная	2.5 - 3 кг
морковь (зависит от вашего вкуса)	350 г
вода	1 л
соль	2 ст.л
сахар	1 ст.л
лавровый лист	1 шт.
перец черный горошек	4 - 5 шт.
гвоздика	4 шт.

Таблица мер и весов

1 Шаг 1



Приготовить рассол: в воду положить соль, сахар, лавровый листик, перец горошек черный и гвоздику. Прокипятить рассол и остудить.

2 Шаг 2



Нашинковать капусту.

3 Шаг 3



Добавить в нее натертую на крупной терке морковь и перемешать.

4 Шаг 4



Капусту плотно уложить в банку.

5 Шаг 5



Залить капусту теплым рассолом. Поставить на тарелку банку, так как рассол может вытечь. Сутки держать капусту в тепле.

6 Шаг 6



За это время проткнуть ее несколько раз деревянной палочкой. Затем через сутки банку убрать в холодильник. И через два дня капуста будет готова.

7 Шаг 7



Славная капустка! Мне нравится. Попробуйте и вы.