



Если Вы задумались, как приготовить капусту, то перед Вами стоит огромный выбор разнообразных вкусных и полезных блюд. При этом капусту вовсе не обязательно кушать сразу же после приготовления, ее можно заготовить впрок. Так, засолка капусты — довольно простое и несложное занятие, благодаря которому можно запастись витаминами на всю зиму. Одно из самых простых блюд — тушеная капуста в мультиварке. Такое кушанье всегда получается отменным даже у тех, у кого бигус пригорает на сковороде.

В мультиварке капуста одновременно жарится и тушится, поэтому отличается сочным вкусом и прекрасным ароматом. Для приготовления данного блюда нужно нашинковать овощи: капусту, лук, помидоры и морковь. В чашу мультиварки налить немного масла и выложить подготовленные ингредиенты, добавьте соль и специи. Установить режим «тушение» на 15-20 минут, исходя от модели бытовой техники. При желании к овощам можно добавить грибы или мясо, только в данном случае время приготовления блюда нужно увеличить.

Маринованная капуста — одна из любимых и популярных витаминных закусок на повседневном и праздничном столе. Есть рецепты, по которым закуску можно кушать уже на 3 день. Для этого капусту нужно нашинковать, морковь и острый перчик — нарезать кружками, раздавить ножом чеснок, добавить к овощам семя укропа, лавровый лист и несколько горошинок черного перца. Все ингредиенты перемешать. В воду влить масло растительное, уксус, добавить сахар и соль и поставить на плиту. После

закипания рассолом залить овощи, перемешать и накрыть крышкой. Через 3 дня закуску можно разложить в подготовленные банки и поставить в погреб или холодильник. Из капусты можно приготовить массу вкусных блюд. С ней можно приготовить все любимые щи и борщ.

Если Вы раздумываете, как приготовить овощи на второе блюдо, то можете порадовать семью разнообразными запеканками, капустными котлетами, тушеной капустой, овощным рагу, голубцами и т.д. А к чаю можно подать вкусные и горячие пироги с вкусной овощной начинкой. На зиму обязательно заготовьте квашеную капусту, соленую и сделайте несколько овощных консервированных салатов, чтобы запастись витаминами и ароматными закусками. [Лучшие рецепты на каждый день](#) вы сможете найти на smachno.ua, ведь каждая хозяйка должна знать, как приготовить капусту.

Так, шинковать ее рекомендуется тонким и длинным ножом с острой заточкой или специальной шинковкой. Её можно нашинковать полосками, соломкой или кубиками, в зависимости от рецепта. Для засолки или для начинки для пирожков капусту следует предварительно слегка помять руками, чтобы она получилась мягче и тоньше.