



Капусту принято считать самым русским овощем. Мы уже и не можем представить зиму без тарелочки ароматной квашеной или маринованной капусты, которая к слову очень полезна.

Издавна капусту засаливали в огромных бочках. Это сделало ее неотъемлемым атрибутом баров или пивных. Сегодня заквасить капусту можно в самый удобный вам способ: банку, бутылку или бидончик.

Самым простым рецептом является приготовление маринованной белокочанной капусты. Это не только удобно, но и быстро. Такая капуста заквасится гораздо быстрее, нежели квашенная, и порадует всю семью своим ароматом.

Для приготовления возьмем объемную тару. В нее укладываются кочаны по секторам. Всего таких частей около восьми. Каждый слой перекладывается также резаной свеклой и чесноком и заливается маринадом. Рецепт маринада:

Вода – 2,5 литра

Соль – 3 столовых ложки

Сахар – 4-5 столовых ложек

Уксус – 150 грамм.

Воду прокипятить со специями и залить капусту. Пробовать можно уже через два дня.