

ЛЕЧО

• И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015


МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Ингредиенты

2,5 кг белокочанной
капусты

2 кг краснокочанной
капусты

500 г моркови

1 крепкое некрупное
яблоко (антоновка,
семиренко)

200 г клюквы

70 г сахара

100 г крупной соли

Ассорти из капусты с клюквой

Делать такую капусту нужно в емкости объемом 5 литров

1. Всю капусту и морковь нарезать соломкой.
2. Перемешать все ингредиенты (яблоки промыть и оставить целиком) и заполнить емкость.
3. Капуста для успешного брожения должна находиться при комнатной температуре (не ниже 15 °С).
4. Когда поверх капусты начнет образовываться пена, капусту нужно проколоть в нескольких местах до дна (это очень удобно делать стальной спицей).
5. Капуста готова, когда пена исчезнет, поднявшийся сок уйдет и верхний слой капусты слегка подвялится.
6. Готовую капусту разложить в небольшие баночки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном темном месте.

