

Закуска «Красная капуста»

2 кг капусты белокочанной, 1 яблоко, 1 морковь, 1 свекла, 2-3 зубчика чеснока.

Для маринада: *0,5 л воды, 5-6 лавровых листьев, 2 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахарного песка, 9 ст. ложек растительного масла, 8 ст. ложек 9% уксуса.*

Капусту нашинковать, яблоко, морковь и свеклу натереть на средней терке, чеснок мелко порезать. Все компоненты маринада смешать, вскипятить и охладить до теплого состояния.

Залить маринадом овощи, перемешать и оставить при комнатной температуре на 10 часов. Затем подержать часа два в холодильнике, после чего можно дегустировать и звать гостей.