

Наша капуста по-корейски

Кочан капусты среднего размера, 1-2 моркови, 1 крупная свёкла, 2-3 головки чеснока, 1-2 стручка жгучего перца.

Для заливки: 1 л холодной воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 0,5 стакана подсолнечного масла.

Все ингредиенты для заливки смешать и вскипятить. Нарезать овощи: капусту – крупными квадратиками, остальные овощи шинковать либо натереть на крупной терке.

Сложить овощи в банку или эмалированную кастрюлю слоями: слой капусты посыпать 2-3 ст. ложками овощей. Слои повторять и утрамбовывать. Поверх последнего слоя положить 1-2 жгучих перца.

Залить горячей заливкой.

Анна

НИКОЛАЕВА, г. Берёза Брестской области