Автор: Мухаббат
14.02.2013 08:12 - Обновлено 14.02.2013 08:18

***Вкусная, хрустящая, пикантная и не хлопотная в приготовлении капуста. Яблоки и кедровые орешки придают особый шик. Рекомендую!***

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**1 маленький вилок красной капусты**

**2 средних зелёных яблока**

**соль**

**2 ч. л. мёда**

**100 мл. растительного масла без запаха**

**4 ст. л. светлого винного уксуса (можно яблочный)**

**горсть кедровых орехов (можно заменить грецкими)**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Капусту тонко нашинковать, выложить в чашку, посолить и хорошо размять руками.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевины и натереть на крупной тёрке.

Добавить к капусте.

Для маринада смешать мёд, уксус и масло. Залить маринадом капусту и хорошо перемешать.

Выложить капусту в банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.

При подаче посыпать кедровыми орешками, предварительно обжаренные на сухой сковороде.

{jcomments on}