

Маринованная красная капуста с яблоками и кедровыми орешками

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:

Маринованная красная капуста с яблоками и кедровыми орешками

Автор: Мухаббат

14.02.2013 08:12 - Обновлено 14.02.2013 08:18

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)

Маринованная красная капуста с яблоками и кедровыми орешками

Автор: Мухаббат

14.02.2013 08:12 - Обновлено 14.02.2013 08:18

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.

Маринованная красная капуста с яблоками и кедровыми орешками

Автор: Мухаббат

14.02.2013 08:12 - Обновлено 14.02.2013 08:18

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

{jcomments on}