



Маринованная красная капуста

Kirmizi Lahana Turşusu



1 кг. красной капусты
0,5 стакана виноградного уксуса
1 кофейная чашечка крупной соли
1 маленькая головка чеснока
1 ч.л. лимонной кислоты
Вода
Несколько веточек петрушки

- # Воду с вечера закипятить, чтобы до утра остыла.
- # Капусту хорошо помыть. Сначала разрезать на 2 части, затем крупно порезать.
- # Сверху добавить придавленный слегка ножом чеснок, соль, лимонную кислоту и соль. Слегка пожать, пока капуста станет мягкой.
- # Выложить капусту в банку, залить уксусом и водой. Сверху положить веточки петрушки, плотно закрыть крышкой.
- # Настаивать в прохладном темном месте минимум 10 дней.

Красная капуста в отличии от белокочанной жесткая, поэтому необходимо её слегка пожать.