Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат из квашеной капусты

17 ноября 2013 17:03 · https://open-cook.ru/recipes/salat-iz-kvashenoj-kapusty



Осень и зима – то время, когда на стол достаются всяческие соленья, овощи маринованные, грибы. И многие из наших соотечественников предпочитают квашеную капустку в дополнение к вкусному и сытному ужину. Я, например, люблю ее очень сильно. Но вот в качестве составляющей салата попробовала впервые. И все благодаря Советскому Сборнику Рецептур, по которому я составляю меню на неделю.

Для 1 кг салата (ну это если на компанию, в среднем на 1 порцию нужно 250 гр салата):

- 600 гр квашеной капусты
- 100 гр зеленого лука (или репчатого)

- 100 гр свежих яблок (яблоки можно заменить маринованной вишней)
- 100 гр свежей клюквы (я использовала мороженной, предварительно разморозив ее)
- 50 гр сахарного песка
- 50 гр растительного масла

Квашеную капусту перебрать, крупные части измельчить.



У яблока/яблок удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.



Клюкву тоже перебрать. Смешать в миске с нарезанными яблоками и капустой.



Добавить шинкованный лук и сахар, перемешать.



Заправить растительным маслом и хорошенько перемешать.



Перед подачей лучше дать ему постоять минут 5-10.



Приятного аппетита!