Очень быстрая капустка - 15 минут и готово!

Приготовление:
1. Берём из расчёта три килограмма капусты.
2. Капусту нашинковать.
3. Натереть три крупные морковки на крупной тёрке. Выдавить из чесночницы 3-4 зубчика чеснока.
4. Всё перемешать.

Делаем маринад:
1. Полтора литра воды ставим на огонь.
2. Добавляем 200 гр.сахара, 3 столовые ложки соли( без верха),
250 гр. подсолнечного масла.
3. Когда закипит влить 200 гр. уксуса 9%.
4. Должно покипеть 2-3 минуты.
Маринад готов.
5. Заливаем капусту горячим маринадом (Капуста от этого чуть смягчается. Но только чуть-чуть.
6. Поэтому не бойтесь заливать горячим, прямо с плиты.
7. Капуста постоит в этом маринаде часа 2 .И можно есть.
Сейчас так капусту делают многие. Раньше делали обычным способом, приходилось ждать пока она забродит, начнёт киснуть. А этот способ быстрый. Капуста вкусная, витаминная. ХРУСТЯЩАЯ). Перемешиваем. Даём постоять 2 часа. Опять перемешиваем и фасуем в банки.
Очень вкусно и полезно!