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!