**Рецепт салата из маринованной капусты с болгарским перцем**

**Ингредиенты:**

Капуста белокочанная - 1 кг

Морковь - 1 шт.

Перец болгарский сладкий - 1 шт.

**Для маринада:**

Вода- 500 мл

Уксус (столовый 9%) - 6 ст. л.

Сахар - 7 ст. л.

Соль - 1 ст. л.

Масло подсолнечное (без запаха) - 80 мл

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусную маринованную капусту с болгарским перцем? В первую очередь приготовим маринад. В ковш с чистой питьевой водой добавляем соль, сахар и подсолнечное масло. Перемешиваем, ставим на огонь и доводим до кипения.

**Шаг 2**

Снимаем с плиты и вливаем столовый уксус. Маринад для салата готов.

**Шаг 3**

Белокочанную капусту, плотную и упругую, шинкуем не очень мелко и перекладываем в миску.

**Шаг 4**

Красный сладкий болгарский перец моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку и семена. Нарезаем тонкой соломкой и перекладываем в миску с капустой.

**Шаг 5**

Морковь очищаем и натираем на крупной тёрке. Отправляем к овощам и всё тщательно перемешиваем.

**Шаг 6**

Перекладываем овощи в банку и плотно утрамбовываем. У нас получилась 1 литровая банка и 1 банка 0,5 л. Итого на выходе 1,5 кг готового салата.

**Шаг 7**

Заливаем приготовленным маринадом и закрываем крышками. Убираем в холодильник на 12-14 часов.

**Шаг 8**

Маринованная капуста с болгарским перцем и морковью приготовлена. Салат получился очень вкусным, пикантным, а капуста хрустящей.

**Шаг 9**

Подаём салат как самостоятельное блюдо на обед, как вкусную закуску или в качестве гарнира к любым блюдам из мяса, птицы или рыбы.

Приятного аппетита!