

Маринованные голубцы



Не знаю насколько эти "голубцы", но очень красивые и судя по

рецепту малокалорийные. К лету – самое то, что надо. Маринованные голубцы. Попробуем.

#пища #капуста #морковь #чеснок #закуска #маринад #food #cabbage #carrots #garlic #snack #marinade

Маринованные голубцы. Ингредиенты:

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 2-3 зуб.

Капуста – 5-7 листьев

Капусту разобрать на листья и отварить до полуготовности. Охладить.

Морковь натереть на “корейской” терке, добавить чеснок (по вкусу), перемешать.

Эти “голубцы” очень симпатично смотрятся размером с палец.

Листья капусты нарезать на небольшие квадратики (или нечто похожее на них) размером, примерно, 5*5 см.

В каждый квадратик завернуть немного моркови (свисающую по краям морковь обрезать ножом).

Плотно уложить в емкость для маринования (баночка/мисочка/кастрюлька с крышкой).

Маринованные голубцы. Маринад:

200 г. – сахар

200 мл. – уксус

200 г. – масло растительное

1 ч.л. - соль

0,5 л. – вода

+ любые другие пряные изыски по вкусу

Все знают что уксус нельзя кипятить? Правильно нельзя, поэтому кипятится вода, растворяются все ингредиенты и в конце

добавляется уксус.

Если есть претензии к простому, столовому уксусу, тогда можно использовать любой другой, правда вкус немного изменится...

Залить подготовленные "голубцы" маринадом и оставить в холодильнике на пару часов, желательно на ночь.



Маринованные голубцы. Фото и рецепт Олеси

Казалось бы простая капуста. А вот греческое рагу – лаханоризо. Индийское карри, опять же таки. И сам лорд Вултон, понимаешь использовал.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.