Соленье

Состав:

 Капуста белокочанная

Капуста цветная

Морковка мелкая

Сельдерей стебли

Свекла

Лук мелкий

Чеснок крупный

Зеленая фасоль круглая

Яблоки

Зимние груши

Виноград толстокожий крепкий

Зеленые помидоры

Болгарский перец

Мелкие огурцы (не полые внутри)

Семена укропа

Душистый перец

Лавровый лист

Все ингредиенты надо тщательно помыть   Капусту нарезать на четыре части, цветную капусту на соцветия, морковь почистить, стебли сельдерея нарезать на куски длиной 2-3 см, свеклу на четыре части,  лук почистить, чеснок почистить, зеленую фасоль не трогать, яблоки и груши порезать на дольки, виноград снять с грозди, зеленые помидоры проткнуть вилкой в нескольких местах, болгарский перец разрезать на четыре части, огурцы тоже проткнуть с обоих концов. Аккуратно сложить в посуду слоями и залить кипятком. На 1,7 л воды две ложки морской крупной соли. Прикрыть тарелкой и оставить бродить примерно две недели.

P. S. Если вы не успеваете съесть соленье и видите, что оно перебраживает, от надо слить рассол вскипятить его тщательно снимая пенку, остудить и снова налить обратно, тем самым приостановив процесс брожения.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh3.googleusercontent.com/fBIDgJPUj_xXH6avC_-8J-1sEQ6kjFtFkiPXypDR0KVE-GpnS_ychzh6RQ-QwmXmX_3WfWNclKJ5OR_blNNH4vaZqXtlVuTIA7arK63N9V1vyBwuZPFGoicEzISWkJ3jUOr3dk0K | https://lh4.googleusercontent.com/dBh83rvyeeV1ewaVsDM1Jj1Vrh57OfZ5S6ZeHuusC8jXYvgFnMXgNWsfXxoVVCjfl_jt3erMBq4OKVDLzB4aRe73yNrVuGAR-1hTQepP8A56YVAdOqGWd15SDkIK65XRC_tQ-10w |