

# Салат из маринованных овощей

10 порций 20 минут

## Вам понадобится

- ½ кочана капусты, нарезанного кусочками по 2,5 см
- 5 чашек овощного ассорти (цветная капуста, брокколи, морковь, сельдерей, сладкий перец), нарезанных на кусочки размером 2,5 см.
- 1 маленькая луковица или 1 большой лук-шалот, нарезанный ломтиками
- 3-5 очищенных зубчиков чеснока

## Рассол:

- 5 стаканов воды
- 4 столовые ложки соли
- 1 столовая ложка сахара
- ¾ стакана уксуса
- ¾ стакана растительного масла



## Приготовление

1. Подготовьте все ингредиенты.
2. Смешайте капусту, овощи, лук и чеснок в большой миске или кастрюле.
3. Сделайте рассол, доведя воду до кипения в большой кастрюле, добавляя соль и сахар в перемешивая до тех пор, пока они не растворятся. Снимите с огня и добавьте уксус и масло.
4. Положите овощи в рассол и дайте постоять 15-20 минут. Выложите салат в стеклянные банки или большую миску. Убедитесь, что овощи полностью залиты рассолом.
5. Накройте крышкой и храните в холодильнике. Перед подачей мариновать 24-48 часов.

