

## Салат белоцерковский



### Состав:

450 г капусты, 190 г стручкового сладкого перца, 190 г моркови, 120 г лука, 30 г соли, 108 мл подсолнечного масла, 60-70 мл 9 %-ного уксуса, 4 горошины душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 лавровых листа.

### Приготовление

1. Капусту очистить от покровных листьев, удалить кочерыгу.
2. Ополоснуть, измельчить (ножом или ручной шинковкой) на стружку шириной 0,5 см.
3. Перец стручковый сладкий, морковь и лук репчатый подготовить так же, как для донского и украинского салатов.
4. Морковь на 8-10 мин. опустить в кипящую воду, охладить.
5. Масло рафинированное подсолнечное прокалить и охладить до 70°C.
6. Измельченные овощи пересыпать солью (15 г соли на 1 кг смеси овощей).
7. Поместить на 10-15 мин. в дуршлаг для стекания образующейся жидкости.
8. После отделения жидкости овощи переложить в эмалированную кастрюлю, добавить 9 %-ный уксус, остальную часть соли и хорошо перемешать.
9. В банки уложить перец душистый, гвоздику, лавровый лист, налить подсолнечное масло, предварительно прокаленное и охлажденное до 70°C, сверху плотно уложить смесь овощей.
10. Перед укупоркой стерилизовать при 100°C (при слабом кипении воды): банки вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.



**Источник:** Салат белоцерковский // Консервирование по-украински : лучшие рецепты. – М. : Мир книги, 2006. – С. 94-95.