Солянка из капусты на зиму.

Зимой мы стараемся обогатить наш стол различными разносолами и заготовками: в ход идут маринованные огурчики, помидорчики, грибочки. Но наиболее распространённым блюдом является, конечно же, **солянка из капусты на зиму**, рецептов которой довольно много, и у каждой хозяйки имеется собственный. Ведь это целое искусство – выбирается кочан определённого цвета, шинкуется мелко или брусками, подбираются специи и прочие ингредиенты.

Зимой солёная, тушёная или маринованная капуста может выступать в качестве отдельного блюда или добавляться в пироги, салаты, вареники. В некоторых семьях рецепты приготовления капусты передаются из поколения в поколение, старательно записанные ещё прабабушками в толстые тетрадки или пухлые блокноты.

Традиционные рецепты это, конечно же, хорошо. Однако иногда хочется попробовать что-то новое, необычное, поражающее не только вкусовые рецепторы, но и фантазию. Вы никогда не пробовали **грибную солянку из капусты на зиму**? Тогда предлагаем отличный рецепт, проверенный и одобренный нашими предками. Ведь квашеная капуста с грибами является традиционным кушаньем, без которого не обходилось ни одно праздничное застолье в Древней Руси.

Солянка из капусты с грибами

Ингредиенты:

* Капуста белокочанная – 1 кг.
* Морковь – 1 кг.
* Лук – 1 кг.
* Помидоры – 1 кг.
* Грибы свежие или маринованные– 1 кг.
* Сахар – 2 ст.л.
* Чёрный молотый перец – 2 ч.л.
* Соль – 3 ст.л.
* Уксус 9% – ½ стакана
* Растительное или подсолнечное масло – ½ стакана.

 В данном рецепте можно использовать осенние опята или вешенки. Грибочки следует выбирать не слишком крупные и на тонких ножках. Их тщательно промывают и разрезают вдоль, на несколько частей. Белокочанная капуста, лук и морковь шинкуются тонкой соломкой. Помните, чем тоньше нарезаны все ингредиенты, тем нежнее вкус будет у блюда. Однако не стоит усердствовать, что бы не получить в итоге разваренную кашу. После того, как все овощи нарезаны и сложены в казанок, к ним добавляют нерастопленное растительное масло и специи. Казан ставится на небольшой огонь, минут на 40. Солянку следует постоянно помешивать, чтобы избежать пригорания. Через 40 минут добавляют неразбавленный уксус и тушат 20 минут. Когда овощи проварятся, их раскладывают по стерилизованным банкам, закатывают и ставят под одеяло на сутки.

Есть и другой оригинальный рецепт тушения капусты – с мясом.

Солянка мясная

Ингредиенты:

* Капуста белокочанная – 1кг.
* Морковь – 600 гр.
* Лук – 4 шт.
* Говядина или баранина – 300 гр.
* Томатная паста – 100 гр.
* Подсолнечное масло – ½ стакана
* Соль и перец молотый – по вкусу.

Овощи следует почистить, помыть, нарезать соломкой или перетереть на довольно крупной тёрке. Лук нарезают мелкими кубиками и обжаривают с морковью, капустой, томатной пастой и специями на сковороде. Мясо также нарезают кусочками и добавляют к овощам. После сковорода закрывается крышкой и оставляется в режиме тушения на 15 минут. Готовое блюдо раскладывается по чистым стерилизованным банкам, которые закатываются и ставятся в тёплое место, вниз крышкой.

Как видно, приготовление капусты дело совсем не сложное, не требует много времени и терпения. Кроме того, не обязательно строго следовать предложенному рецепту. Вы можете добавлять свои ингредиенты, создавая что-то новое и удивляя близких своей изобретательностью. Например, **солянка из капусты на зиму** может использоваться в качестве интересного дополнения в бутербродах и пирогах, сложных гарнирах и супах. Она может быть острой или пастообразной, постной или наваристой. Не бойтесь экспериментировать, попробуйте приготовить капустную солянку с морепродуктами - рыбой или кальмарами. И, возможно, новые рецепты вы также передадите своим детям по наследству.