



Голубцы по-корейски

Ингредиенты

Основные

- капуста белокочанная - 1 шт.,
- морковь - 2 шт.,
- чеснок - 3 зубчика,
- приправа для моркови по-корейски - 2 ч. ложки,
- лавровый лист - 2 шт.,
- укроп,
- петрушка.

Для маринада

- вода - 0,5 л,
- растительное масло - 0,5 стакана,
- сахар - 0,5 стакана,
- уксус (9%) - 0,2 стакана,
- соль - 1 ст. ложка.

Приготовление

1. В большой широкой кастрюле вскипятить воду.
2. Небольшой кочан капусты помыть и положить в кипящую воду.
3. Через несколько минут листья станут мягкие, их нужно аккуратно отделить от кочерыжки.
4. Твёрдую часть каждого листа срезать ножом.
5. Морковь помыть, очистить, снова помыть и натереть на тёрке для моркови по корейски, или на обычной крупной тёрке и сложить в миску.
6. Чеснок очистить, ополоснуть, измельчить, добавить в миску к моркови.
7. Зелень помыть, обсушить, нарубить, положить в миску к моркови и чесноку.
8. Добавить к овощам приправу для корейской моркови, перемешать и оставить на 30 минут.
9. Завернуть морковную начинку в капустные листья по принципу голубцов, начинки при этом не жалеть.
10. Приготовить маринад: воду влить в сотейник, смешать с сахаром, солью и маслом, поставить на огонь, довести до кипения.
11. Когда маринад закипит, аккуратно добавить уксус.
12. На дно стеклянной или эмалированной ёмкости, в которой будут мариноваться голубцы, положить лавровый лист.
13. Положить голубцы в ёмкость и залить кипящим маринадом.
14. Накрыть ёмкость плоской крышкой или блюдцем, а сверху придавить гнётом.
15. Оставить голубцы на 12 часов при комнатной температуре, затем убрать на 24 часа в холодильник.
16. Спустя 36 часов голубцы будут готовы.

