

## Домашняя квашеная капуста (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

пекинская капуста – 1 кочан (0,7-1 кг),  
**белый рисовый уксус** – 1 ст.л.,  
соль – 1 ст.л.,  
имбирь – кусочек длиной 4-5 см,  
чеснок – 3-5 зубчиков,  
красный перец чили – 1 стручок.



1. Кочан, а, точнее будет, скорее початок, ополоснуть, удалить несвежие или подпорченные листики. Разрезать вдоль початок на четыре части, затем разложить их на столе и оставить на сутки, чтобы листья капусты подвяли. Можно оставить и на пару дней.
2. Приготовить маринад – смешать соль и уксус до растворения соли.
3. Почистить чеснок, нарезать ломтиками имбирь (можно не чистить), нарезать диагональными срезами стручок чили.
4. Подвявшие листья капусты помять руками, чтобы выделился сок.
5. Сложить листья капусты, чеснок, ломтики имбиря и чили в стеклянную или фаянсовую емкость и залить маринадом. Перемешать содержимое емкости. Сверху поставить гнет и оставить на сутки при комнатной температуре.
6. Затем переложить в тару, подходящую по объему с запасом, и поставить в холодильник на 7 дней. Через неделю можно угощаться.