**Smak wiosny zamknięty w słoikach**

**Wraz z nadejściem cieplejszych dni, coraz chętniej sięgamy po świeże warzywa, które teraz smakują najlepiej. O tej porze roku na stołach królują młoda kapusta, rzodkiewki czy koper. Warto wykorzystać ich kruchość i delikatny aromat, przygotowując domowe przetwory, które przypomną o wiosennych chwilach nawet wtedy, gdy sezon na nowalijki minie.**

Ocet Spirytusowy 10% od WSP „Społem” to niezastąpiony składnik takich przetworów. Jego skład i intensywny aromat doskonale podkreślają naturalny smak warzyw, nadając przetworom wyjątkowego charakteru. Sprawdzi się on nie tylko do przygotowania tradycyjnych ogórków konserwowych, lecz także w bardziej nietypowych połączeniach – np. w młodej kapuście z dodatkiem rzodkiewki i koperku. Oto prosty przepis na wiosenne weki, które niejednego zaskoczą.

**Kapusta z rzodkiewką i koperkiem w zalewie octowej**

**Składniki (na 2 słoiki 500 ml):**

l 1 mała główka młodej kapusty

l pęczek rzodkiewek

l 1 pęczek koperku

l 1 łyżka soli

l 1 łyżeczka cukru

**Zalewa:**

l 500 ml wody

l 150 ml Octu Spirytusowego 10% WSP „Społem”

l 1 łyżeczka soli

l 1 łyżka cukru

l 3 ziarna ziela angielskiego

l 3 liście laurowe

l kilka ziaren czarnego pieprzu

**Przygotowanie:**

 Kapustę drobno poszatkuj, rzodkiewki pokrój w cienkie plasterki, a koperek posiekaj. Wymieszaj warzywa w dużej misce, dodaj łyżkę soli i łyżeczkę cukru, odstaw na 20 minut, aby puściły sok. W międzyczasie przygotuj zalewę: zagotuj wodę z octem, przyprawami, solą i cukrem. Warzywa przełóż do wyparzonych słoików, delikatnie ubijając. Zalej gorącą zalewą, szczelnie zakręć i odstaw do góry dnem, aż ostygną. Przechowuj w chłodnym miejscu.

Taka kapusta z rzodkiewką i koperkiem to świetny dodatek do wiosennych obiadów, sałatek czy kanapek. Dzięki użyciu Octu Spirytusowego 10% WSP „Społem” zachowuje intensywny smak i świeży aromat.

Więcej przepisów i produktów WSP „Społem” można znaleźć na stronie: [www.wspspolem.com.pl](http://www.wspspolem.com.pl)