Repolho em conserva

Rendimento
20 porções

Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Vinagre de maçã	1 xícara (chá)	200 ml
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Sal	1 colher (chá)	5 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 colher (chá)	5 g
Repolho branco (fatiado)	1 unidade média	750 g
Açúcar	8 colheres (sopa)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque o vinagre, a água, o açúcar, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e leve ao fogo alto, mexendo de vez em quando, por 5 minutos, ou até ferver. Retire do fogo e reserve.

2. Disponha o repolho em potes de vidro especiais para conserva, previamente esterilizados. Preencha o vidro com a salmoura reservada, evitando deixar muito espaço entre o líquido e a tampa. Tampe e bata o pote na bancada com cuidado algumas vezes para tirar as bolhas de ar. Leve à geladeira e deixe tomar gosto por, pelo menos, 3 dias.