

Kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta biała	4 kg
jabłka	1 kg
marchew	1/2 kg
sól	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, a marchew i jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystko razem wymieszać (w dużej misce) i osolić. Miskę przykryć talerzem, docisnąć i nakryć ściereczką. Odstawić na tydzień. Po tym czasie kapustę przełożyć do słoików i szczelnie zakręcić. Pasteryzować 10-15 minut (w zależności od wielkości słoika).