

Kiszona kapusta na zimę



AGNIESZKA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta 10 kg

sól 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę ścieramy na specjalnym tarle. Wsypujemy do wielkiej miski i posypujemy solą. Mieszymy. I ugniatamy rękami. Pozostawiamy pod przykryciem tydzień. Przekładamy do słoików. Pasteryzujemy 20 minut każdy słoik.