# Kiszona kapusta czerwona

**BOŻENA MATUSZCZYK**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **kapusta czerwona** | 1 szt. średnia |
| **woda przegotowana** | 3 szkl, po 200 ml, |
| **kapusta kwaszona** | 1/4 szkl, tylko sok z kapusty |
| **Ziele angielskie całe Prymat** | kilka ziarenek, |
| **Liść laurowy suszony Prymat** | 2 |
| **cukier** | 2 -3 łyżki, |
| **sól** | 2 łyżeczki, |
| **kminek Prymat** | 1 łyżka, |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę czerwoną po obraniu i oczyszczeniu z wierzchnich liści przekroić na ćwiartki a następnie drobno poszatkować.
Poszatkowaną kapustę zasypać solą i odstawić do momentu aż puści sok.(około 1 - 1,5 godziny).
Do kapusty dodać przyprawy i przełożyć do czystych suchych słoików , zalać wodą z dodatkiem kwaski z kapusty kiszonej. (woda przegotowana ostudzona).
Słoiki zakręcić i zostawić na parę dni aby kapusta sie dobrze ukisiła.
Jak chcemy na dłużej to słoiki pasteryzujemy.

Kapusta nadaje sie na bigos, jako zasmażana, na surówki ale też jest bardzo smaczna tak do zajadania.