

kapusta kiszona



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 główki kapusty

Ok. 10 marchewek

8-10 dag soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Główki kapusty przetrzeć na szatkownicy, marchewkę oczyszczoną na tarce o grubych oczkach zetrzeć. Kapustę wymieszać z solą w misce- odstawić, na drugi dzień wymieszać z marchewką startą- układać bardzo ciasno w słoikach- ugniatając tak mocno aż na wierzchu pojawi się sok. Kapusty w słoiku powinno być tak dużo nałożone że mamy trudność z jego zamknięciem. Słoiki postawić w ciepłym miejscu. Kiedy ze słoika zacznie się wydobywać piana, odkryć słoik i poprzekłuwać kapustę w kilku miejscach, w ten sposób uwalnia się nadmiar gazów. Słoiki ponownie zamknąć po 10 dniach kapusta jest gotowa, należy znaleźć jej wtedy chłodne, ciemne lokum.