

Kapusta kwaszona



Autor: **Wiesia-S**
Przepisów: **28** Ocena: **371**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Głowa kapusty
- szara sól kamienna w proporcjach na 1 kg poszatkowanej kapusty - 2 płaskie łyżeczki soli
- solanka woda źródlana niegazowana, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Obraną z wierzchnich liści kapustę szatkujemy, podczas szatkowania odrzucamy głąby i zgrubienia liści. Poszatkowaną kapustę przekładamy do dużej miski, solimy, mieszamy, i odstawiamy na noc pod przykryciem. Następnego dnia kapustę odciskamy. Dobrze dodać potartą na jarzynówce marchew. Wymieszać i włożyć do słoików typu twist off. Kapustę dobrze ubijamy w słojach i zalewamy solanką przygotowaną w proporcji 1 litr wody niegazowanej, płaska łyżeczka soli. Wycieramy brzegi słoików papierowym ręcznikiem i zakręcamy. Ustawiamy w piwnicy. Kapusta powinna stać przez 2 miesiące w jednym miejscu bez poruszania. Po tym okresie jest dobra do jedzenia jako surówka, w bigosie, zupie czy po prostu do pochrupania z miseczki.
- 2 Podczas tych 2 miesięcy kapusta powiększy swoją objętość. Pyszna swojska, bez sztucznych konserwantów i innych dodatków.

Twoje notatki do przepisu: