

Kiszona marchewka - smaczna przekąska



Autor: **hajduzek-naturalnie**

Przepisów: **170** Ocena: **1201**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 marchewki
- kawałek chrzanu pokrojony w plasterki
- 1-2 ząbki czosnku pokrojone w plasterki
- kawałek korzenia imbiru pokrojonego w plasterki
- kilka kulek ziela angielskiego
- 2-3 suszone listki laurowe
- niejodowana sól kamienna
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew umyć i obrać ze skórki, a następnie pokroić w długie wstążki przy pomocy obieraczki do warzyw.



- 2 Wstążki dość luźno umieścić w słoiku razem z plasterkami chrzanu, czosnku i imbiru oraz zielem angielskim i listkami laurowymi.



- 3 Przygotować solankę z 1/2 litra wrzącej wody i 1/2 łyżki soli (15 g). Gorącą solanką zalać składniki w słoiku i szczelnie go zamknąć.



- 4 Pozostawić na kuchennym blacie na około 1 tydzień do ukiszenia, później lepiej schłodzić w spiżarni albo lodówce. Można próbować już po kilku dniach, ale w chłodzie postoi dłużej bez uszczerbku.



- 5 Na blogu podaję również dwa inne sposoby kiszenia marchewki. Kto ciekaw - sedecznie zapraszam!



Twoje notatki do przepisu: