

Kiszony kalafior – królem kiszzonek!



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **189** Ocena: **1332**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- kalafior umyty i podzielony na mniejsze różyczki
- kawałek korzenia chrzanu, pokrojony w plasterki (jeśli chrzanu brak, można zrobić kiszony kalafior i bez niego)
- 2-3 ząbki czosnku, obrane i pokrojone w plasterki
- ulubione przyprawy, u mnie tym razem ziele angielskie
- niejodowana sól kamienna z Kłodawy
- woda (może być prosto z kranu, bo będzie gotowana)
- opcjonalnie: kurkuma, spirulina, nieduży surowy burak

Sposób przygotowania:

- 1 Różyczki kalafiora i wszystkie przyprawy ułożyłam w słojach. Zalałam gorącą solanką w proporcji 1 łyżka soli (30 g) na 1 litr wody. Słoje zamknęłam i pozostawiłam na kuchennym blacie na jakieś 2 tygodnie, a następnie przeniosłam do chłodnej spiżarni, gdzie kiszony kalafior może stać długo, bardzo długo!



- 2 Do jednego słoja dosypałam dodatkowo łyżeczkę sproszkowanej kurkumy, żeby uzyskać piękny, żółty kolor.



- ③ Drugi słoć wzbogaciłam dodatkiem spiruliny (uwaga, nie wystarczy - jak na zdjęciu - sypnąć na wierzch, trzeba mieszać z solanką). Nie wpływa ona znacząco na smak kiszonki, daje za to szmaragdowy kolor zalewy.



- ④ W trzecim umieściłam dodatkowo mały buraczek pokrojony w plasterki.



- ⑤ Dzięki tym dodatkom uzyskałam kilka dość atrakcyjnych kolorów, choć - przyznam szczerze - i

tak najbardziej podoba mi się ten naturalny, biały. Jest taki elegancki. Ale eksperymentu kolorystycznego nie żałuję - to świetna zabawa i nieustanna nauka!



Twoje notatki do przepisu: