

Kreżałki po mojemu – mało znana kiszonka



Autor: **hajduczek-naturalnie**

Przepisów: **137** Ocena: **829**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2-3 niewielkie główki białej kapusty, mogą być takie niewyrośnięte albo wnętrze kapusty po przygotowaniu gołąbków
- czosnek (4-5 ząbków)
- zielony koperek, jeśli jest – o tej porze roku zrezygnowałam z niego
- nasiona kopru lub kminku (z ich dodatku zrezygnowałam, ale następnym razem użyję na pewno kminku)
- ewentualnie niewielki surowy burak – dla koloru, ale nie jest to konieczny dodatek, nie wpływa na smak
- woda (opcjonalnie można użyć "żywej" wody po kiszeniu ogórków)
- nierafinowana sól

Sposób przygotowania:

- 1 Nieużyte główki białej kapusty umyć, odrzucić zewnętrzne uszkodzone liście i przekroić na ćwiartki lub ósemki wraz z głąbem. Podgotować w lekko osolonej wodzie na półtwardo. Wystudzić. Ja użyłam wnętrza kapusty, którą wcześniej podgotowałam w celu zdjęcia liści do zawijania gołąbków.
- 2 Buraczka (jeśli używamy) oraz czosnek obrać i pokroić w plasterki. Koperek (jeśli używamy) wypłukać.
- 3 Ćwiartki (ósemki) kapusty układać w dużym słoju lub kamionkowym garnku, przekładając warstwy plasterkami buraka, czosnku, koperkiem i przyprawami.
- 4 Przygotować solankę, gdzie na 1 litr wody używamy 1-2 łyżeczki soli pamiętając, że kapusta była gotowana w osolonej wodzie. Jeśli nie (jak moja) – trzeba dodać więcej soli (dodałam jej tyle, co do innych kiszzonek – 1 pełną łyżkę).
- 5 Pozostawić w temperaturze pokojowej na kilka dni do ukiszenia.
- 6 Podawać jako dodatek do obiadu, szczególnie dobrze komponuje się jako dodatek do ziemniaków z cebulką smażoną na maśle i kotлетem mielonym. Czasem kreżałki królowały w

parze ze smażonymi na maśle ziemniaczkami pokrojonymi w plasterki jako danie na jesienną czy zimową kolację.

- 7 W komentarzach do pierwszego cytowanego przepisu znalazłam jeszcze takie zdanie: „Ten przepis przypomina mi podobny, który stosuje moja bratowa. Kapustę ugotowaną wkłada się do słoja z wodą po kiszonych ogórkach. Pycha.” Postanowiłam wypróbować i ten sposób, niektóre ćwiartki kapusty zalałam więc wodą po kiszonych ogórkach i po brukselce, oczywiście żywym, niepasteryzowanym. Zobaczymy, co z tego będzie – tak przygotowane krętałki również potrzebują kilku dni na blacie, aby nabrały smaku. Na zdjęciu poniżej na pierwszym planie znajdują się właśnie krętałki zalane wodą z innych, wcześniejszych kiszonek. Zachęcam Was do przygotowania własnych tak zakiszonych kapustek!
Już wiem, próbowałam. Od napisania postu na blogu do wpisania go tutaj minęło trochę czasu i teraz już wiem, że obie wersje są pyszne. Choć chyba jednak bardziej smakuje mi ta zalewana solanką. Za to ta zalewana wodą po ogórkach lepiej się sprawdzi w krajach, gdzie kiszenie tradycyjnymi metodami się nie udaje - na przykład w Hiszpanii czy we Włoszech. Jeśli tylko ma się dostęp do dobrej wody po ogórkach...

Twoje notatki do przepisu: