

Kimchi



Autor: **swiat_lucy**
Przepisów: **68** Ocena: **279**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 główka kapusty pekińskiej
- 2-3 pęczki rzodkiewek
- 4-5 papryczki chili
- 2 ząbki czosnku
- 1 jabłko
- 3-4 cm świeżego imbiru
- 1 łyżki soli

Sposób przygotowania:

- 1 Poszatkować kapustę i rzodkiewki. Posypać solą i odstawić na godzinę.
- 2 Posiekać drobno czosnek.
Obrany imbir i jabłko zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
Pokroić papryki.
- 3 Wszystkie składniki dodać do kapusty odstawić do fermentacji. Pozostawić w temperaturze pokojowej w zamkniętym słoiku przez 1-2 dni. Kimchi powinno zacząć kwaskowato pachnieć i smakować, Po tym czasie można umieścić je w lodówce, co spowolni fermentację, choć nie zatrzyma jej całkowicie. Można jeść kimchi po paru dniach zależne od tego czy lubimy mniej czy bardziej kwaśny smak .

Twoje notatki do przepisu: