

# Kiszona kapusta w słoikach



Autor: **marysia11082**  
Przepisów: **82** Ocena: **1805**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- Poszatkowana kapusta 20 kg
- Liście laurowe 1 op.
- Ziele angielskie 1 op
- Marchew starta na tarce z grubymi oczkami ok.1 kg
- Sól kamienna ok.1 kg

## Sposób przygotowania:

- 1 Do dużej michy wsypywać partiami poszatkowaną kapustę wrzucać po kilka liści laurowych i kilka ziaren ziela sypnąć garść soli i dobrze wymieszać, spróbować czy dosyć słone, /sól sypię "na oko" ma być dobrze posolone.



- 2 Następnie postępujemy jak wyżej, aż do wyczerpania kapusty.



- 3 Przed mieszaniem przegotować dużą miskę, w której kapusta będzie leżakowała 3 dni. Ja mam do tego duże wiadro plastikowe, w które wkładam duży foliowy wór i tam partiami dodaję przyprawioną i wymieszaną kapustę.



- 4 Po wymieszeniu wszystkiej kapusty, ugniatamy ją mocno, przykrywamy ściereczką. Przez następne trzy dni "przebijamy kapustę czystym kijem ponieważ kapusta "buzuje". Czynność tą wykonujemy kilka razy w ciągu dnia.



- 5 W 3 dniu przekładamy kapustę do słoików /u mnie weki i kilka mniejszych słoików/, mocno

ugniatając pozostawiając 1 cm ,jeżeli jeszcze wydzielają się gazy wkładamy słoiki do woreczków foliowych i pozostawiamy na jeden dzień w kuchni przebijając w razie potrzeby plastikowym długim przedmiotem np. druty do dziergania.

Na koniec sprawdzamy czy z wierzchu jest woda jeżeli nie dolewamy posoloną wodę.

Przykrywamy słoiki lub zakręcamy i wynosimy z woreczkami do piwnicy,ponieważ jeszcze może wyciekać.Woreczki chronią nasze półki przed zabrudzeniem



Twoje notatki do przepisu: