

Wczesna kapusta kiszona w słoiku.

Autor: **lasuch-09**Przepisów: **46** Ocena: **1433**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Kapusta, ca 2 kg
- marchew, 1-2 szt
- sól, 2 płaskie łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkować, a marchew zetrzeć na tarce. Dodać sól, dobrze wymieszać, przykryć ściereczką i pozostawić do następnego dnia.
- 2 Następnego dnia nałożyć do słoika i ubić. Nadmiar soku odlać. Słoik postawić na głębszym spodku lub miseczce, ponieważ podczas fermentacji ze słoika będzie wyciekać sok i pianka. Po 5 - 7 dniach możemy delektować się pyszną kiszoną kapustką.

Twoje notatki do przepisu: