

Nakládané zelí do sklenic

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Nakrouhané zelí promícháme ve vaničce se solí(2dkg na 1kg zelí, na 10kg tedy 20dkg soli).Přidáme hrst kmínu(asi 5 dkg). Promícháme a když pustí šťávu, ve vaničce udusáváme. Necháme asi 2 hodiny odpočinout. Řádně vymyjeme sklenice, zelí napěchujeme tak, aby nahoře bylo 2,5cm místa. Uzavřeme víčky. Necháme na teple na tácu. Když zelí začne kvasit, víčka se vydují. Asi za týden se víčka vrátí do původní polohy, pak můžeme sklenice uklidit. Červené zelí si takto lépe udrží svou barvu. Bereme asi za 3 týdny.