

Edovo zelé

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 kg zelí (více ho do 30 l kameninového hrnce nedostanete)

20 g soli na každé kilo

cibule

kmín

křenový list na dno

Postup

„A pořádně našlapat,“ radí Eda, na tom prý záleží nejvíc, má-li dojít ke správnému mléčnému kvašení. Do třicetilitráku se ovšem noha nevejde, tak nezbyvá, než tlačit rukama. „Mně pomáhá bratranec, co má 120 kilo,“ libuje si Eda. Někdo to prý taky „tluče palicou“.