

Kvašená zelenina

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 křen

kmín

mořská sůl

1 kg zeleniny vhodné na kvašení: např. mrkev, zelí, cibule, ředkve či kedlubny

velká skleněná či keramická nádoba

Postup

Zeleninu nastrouháme. Vše smícháme, osolíme. Propracujeme tak, aby zelenina pustila šťávu. Napěchujeme do velké skleněné nádoby. Necháme při pokojové teplotě 3-7 dní kvasit. Když je zelenina zkvašená, přendáme ji do chladu a uzavřeme do zavařovacích skleniček. Nezavařujeme!