



Koperek solony

 tulipan


Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

zielony koperek - 1 kg

sól - 15 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Młody koper (można go siać w ogrodzie lub na działce co 6 tygodni) starannie wypłukać pod bieżącą wodą, odciąć korzonki i grube łodygi. Przygotować słoiki twisty to powinny mieć całe brzegi i nieuszkodzone pokrywki, umyć je, wyparzyć wrzątkiem. Na dno każdego nasypać cieniutką warstewkę soli, następnie układać gałązki kopru, nieco ugniatając i - każdą warstwę, grubości ok. 1 cm - przesypując lekko solą. Po napełnieniu słoiki zakręcić szczelnie i przechowywać w zaciemnionym chłodnym miejscu. Biorąc do użytku, koperek należy przepłukać pod bieżącą wodą, posiekać i używać do zup, ziemniaków lub na sos. Jest aromatyczny, smakuje jak świeży. W ten sam sposób można przechowywać nać pietruszki i pory pokrajane w cieniutkie krążki (tylko białe części, które doskonale nadają się do przeróżnych sałatek.