Domowe kimchi

wegeweda

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- Kapusta pekińska - 1 szt.
- Marchewka pokrojone w cienkie słupki - 2 szt.
- Cebulka dymka wraz ze szczypiorem - 2 szt.
- Sól morska - 4 łyżka
- Woda - 1 litr
- Składniki na pastę kimchi: -
- Woda - 1 szklanka
- Czosnek przeciśnięty przez praskę - 5 ząbek
- Mąka ryżowa - 2 łyżka
- Cukier trzcinowy - 1 łyżka
- Starty imbir - 1 łyżeczka
- Słodka papryka - 2 łyżka
- Papryka gochugaru - 2 łyżka
- Sos sojowy - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę przekrój na pół i wytnij głąb. Podziel na liście i dobrze umyj, a następnie porwij na kawałki ok. 5 cm. Przełóż kapustę do dużej miski. Zalej wodą, dodaj sól morską, wymieszaj dłońmi i przykryj talerzykiem. Wstaw do lodówki na około 3 godziny co jakiś czas mieszając.

KROK 2: Teraz przyrządź pastę. Do garnka wlej wodę, dodaj mąkę ryżową i dokładnie wymieszaj. Gotuj na małym ogniu cały czas mieszając, aż powstanie kleik. Odstaw do ostudzenia. Następnie dodaj do garnka przeciśnięty czosnek, imbir, sos sojowy, cukier, słodką paprykę, paprykę gochugaru i dokładnie wymieszaj.

KROK 3: Wyjmij kapustę z lodówki i dokładnie odsącz z wody, przełóż do dużej miski. Dodaj pastę i dokładnie natrzyj kapustę pastą. Możesz użyć rękawiczek ochronnych, gdyż pasta będzie brudzić dłonie. Na koniec, dodaj posiekany szczypior i cebulkę oraz pokrojoną w słupki marchewkę, jeszcze raz wymieszaj.

KROK 4: Przełóż kapustę z warzywami do wyparzonego słoja, delikatnie zakręć i odstaw do fermentacji w temperaturze pokojowej na ok. 2-5 dni. Jeśli po tym czasie kapusta jest już smaczna, wstaw słoik do lodówki.