Dynia kiszona z rozmarynem

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

Składniki:

- Dynia Muscat de Provance -
- Solanka lub młody zakwas z kapusty -
- Rozmaryn świeży lub suszony - do smaku
- Czosnek -
- Koper -
- Ziele angielskie, liście laurowe -

Dodatkowe info:

Taką dynię kiszę zazwyczaj na przełomie października i listopada, przy okazji kiszenia kapusty.
Kiedy świeżo ukiszona kapusta wypuszcza nadmiar soku w zetknięciu w z dodaną solą, zbieram go do słoików i wstawiam do lodówki. Kiedy po kilku dniach już nie muszę uzupełniać w kiszącej się kapuście - nadmiar wykorzystuję np do kiszenia dyni.
Można dodać także niewielką ilość młodego zakwasu z kapusty, co przyspieszy i ułatwi początek fermentacji.

* Solankę stosuję klasyczną, czyli 20g soli na 1L wody.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię pokroić w cząstki, obrać ze skórki, aa miąższ pokroić w dowolne kawałki. Wypełnić słoiki dynią przekładając je czosnkiem, koprem, zielem angielskim i listkami laurowymi. Na wierzch nasypać igiełki rozmaeynu i zalać solanką. Słoiki zakręcić, ustawić a tacy wyłożonej ręcznikami paierowymi, aby w trakcie fermentacji wsiąkał w nie wypływający płyn. Odstawić na 5-7 dni w ciepłe miejsce. Po okresie burzliwej fermentacji wymienić wieczka słoików na czyste i wytrzeć brzegi słoików. Odstawić w chłodne miejsce miejsce.