Kalafior kiszony z papryczkami chili

H A B I B I

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- Duży kalafior -
- Pęczek koperku -
- Pęczek natki pietruszki -
- Główka czosnku -
- Kilka papryczek chili -
- Chrzan suszony -
- Sól himalajska - 5 łyżek
- Woda mineralna - 2 litry

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafiora umyć, osączyć i podzielić na drobne różyczki - wypełnić słój.
Papryczki chili rozciąć wzdłuż i usunąć szypułkę oraz nasiona - miąższ pokroić w paski i włożyć pomiędzy różyczki kalafiora.
Koperek i natkę pietruszki grubo pokroić i wsypać do słoja. Dodać pokrojone ząbki czosnku, sól i chrzan.
Całość zalać wodą mineralną, zakręcić i odstawić na kilka dni w ciepłe miejsce.