Kalarepa kiszona z żurawiną

Nikita

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

- kalarepa - 1 szt.
- żurawina świeża lub mrożona - - garść
- gałązka kopru - - trochę
- chrzan - - kawałek
- pieprz 2-3 ziarenka - - szt.
- solanka (1 pełna łyżka soli kamiennej niejodowanej na 1 l wody) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalarepę pokroić w słupki. Do słoiczka wrzucić 2-3 ziarenka pieprzu, ułożyć pokrojoną kalarepkę, przełożyć ją żurawiną i koprem. Na wierzch położyć kawałek chrzanu. Zalać letnią solanką.

KROK 2: Słoik zakręcić i postawić na podstawce w temperaturze pokojowej na kilka dni. Kiszonka dosyć intensywnie pracuje i potrafi uciekać ze słoika. Należy wtedy uzupełnić brakującą solankę tak, aby całkowicie przykryła kalarepkę. Warto też raz dziennie odkręcić słoik, aby wypuścić gazy.
Po 4-6 dniach kiszonka będzie gotowa. Jest pyszna i zdrowa. Dodatek żurawiny dodaje jej dodatkowego ciekawego smaku, a sama żurawina też jest pyszna Można zjeść ją prosto ze słoika, na kanapkę lub zrobić z niej surówkę lub użyć jako dekoracji.