Kiszone liście winogron

Nikita

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

Kuchnia (region): **bałkańska, grecka, arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- liście z winogron - trochę
- sól kamienna niejodowana - 1 łyżka
- woda - 1 litr
- czosnek - trochę
- koper z kwiatami - kilka
- wysokie słoiki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zdrowe, niepryskane liście winogron (bez ogonków) opłukać i osuszyć.
Wysokie słoiki wyparzyć. Do każdego słoika włożyć czosnek i koper.
Liście z winogron zrolować i ułożyć pionowo w słoikach w takiej ilości, aby były dość ciasno.
Przygotować solankę (łyżka soli na 1 l wody letniej). Przygotowaną solanką zalewamy słoiki tak, aby liście były całkowicie zanurzone i nie wystawały. Dobrze zakręcone słoiki odstawiamy w ciepłe miejsce. Po około 1-2 tygodniach, liście są gotowe do użycia.
Przechowujemy w lodówce lub w zimnej piwnicy.
Kiszone liście winogron to przysmak przede wszystkim w kuchni bałkańskiej i śródziemnomorskiej. Zawija się w nie rozmaite farsze mięsne, warzywne z ryżem czy też z kaszą.