Kiszonka z czerwonej kapusty

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kapusta czerwona - 1/2 szt.
- sok z kiszonej białej kapusty - 1 łyżka
- kminek - 1/2 łyżeczka
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 5 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- woda - 300 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowałam słoik 3/4 l. Wyparzyłam i wysuszyłam. Poszatkowałam pół główki kapusty, zasypałam solą i ubiłam mocno. Odstawiłam na godzinę, kapusta puściła sok. Włożyłam kapustę ciasno do słoika, dodając przyprawy, uzupełniłam przegotowaną zimną wodą zmieszaną z łyżką soku z kiszonej białej kapusty (może być też z ogórków) Przykryłam pokrywką nie zakręcając do końca. Po trzech dniach kapustę można jeść. Z dnia na dzień jest coraz smaczniejsza. Przechowywać w lodówce.