



## Zimowa kiszonka mix

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

### Składniki:

marchewka - 2 szt.  
topinambur - 3-4 szt.  
seler naciowy łodyga - 1 szt.  
czosnek - 1 ząbek

koperek posiekany - 1 łyżeczka  
solanka (proporcja 1 czubata łyżka soli niejedowanej na 1 l wody) -  
słoik o prostych ściankach (walec) -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Warzywa umyć. Marchewkę i topinambur pokroić w słupki o długości 0,5-1 cm mniejszej niż wysokość słoika. Na dno wyparzonego słoika wsypać posiekany koperek (u mnie mrożony) i przekrojony ząbek czosnku. Pokrojone warzywa ułożyć pionowo w słoiku (dosyć ciasno, aby nie wypływały).

**KROK 2:** Zalać letnią solanką, zakręcić słoik i odstawić w ciepłym miejscu na kilka dni (np. na kuchennym blacie). Po około tygodniu kiszonka będzie już gotowa do jedzenia. Ewentualnie przenieść ją w chłodne miejsce. Kiszony mix może być dodatkiem do kanapek, do humusu lub zrobić surówkę do obiadu. Pyszna, pachnąca, kolorowa i zdrowa zimowa kiszonka.