



przepisy.pl

Kiszona kapusta

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- liść laurowy - 10 sztuk
- kminek - 120 gramów
- sól - 600 gramów
- biała kapusta - 2 kilogramy
- jabłka kwaśne - 2 kilogramy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Główki kapusty oczyścić z wierzchnich liści. Zdejmij także kilka dobrych, aby wyłożyć nimi dno beczki.
2. Każdą główkę przekrój na pół, po czym usuń głąb i poszatkuj. Posól.
3. Na dnie beczki wyłóż liście kapusty, a na nie poszatkowaną kapustę. Posyp kminkiem i liśćmi laurowymi.
4. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Dodaj do kapusty. Wszystko zasyp solą.
5. Ubijaj kapustę, aż na wierzchu pojawi się woda. Zbierz ją i wylej, a następnie kapustę przykryj talerzem. Odstaw na dwa dni.
6. Następnie włóż w kapustę kij, żeby tworzące się gazy miały lepsze ujście z beczki i przenieś ją w chłodne miejsce. Spożywaj po dwóch tygodniach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl