

Domácí nakládané zelí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- zelí 5 kg
- mrkev 150 g
- jablka 250 g
- sůl 10 g
- semínka kopru 5 g
- bobkový list 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hlávky zelí očistíme, opláchneme a nakrouháme (nakrájíme) na tenké proužky. Košťály odstraníme. Nakrouhané zelí smícháme se solí, koprem a kmínem.

Přidáme nastrouhanou mrkev, jablka a několik bobkových listů.

Zelnou směs vkládáme do sterilních nádob a dobře upěchujeme. Přebytkovou šťávu odléváme. V nádobě necháme prostor, aby šťáva během kvašení nepřetékala.

Povrch (ne nádobu) připraveného zelí přikryjeme vyvařeným kouskem plátna a důkladně zatížíme.

Podle toho, jak je nádoba se zelím velká, ji necháme 1 až 2 dny v teple (v 18 °C) a teprve pak ji přemístíme do chladné místnosti (asi 8–10 °C) k dalšímu kysání.

Zpočátku můžeme zelí (sterilním nástrojem) opakovaně stlačovat (napomáhá to kvašení). Povrch zelí musí být celou dobu přípravy i přechovávání zalitý šťávou, jinak plesniví a hnije (šťáva vzniká sama během kvašení).

Pokud zelí během kysání vylučuje příliš málo šťávy, můžeme ji nahradit převařenou a vychlazenou slanou vodou (20 g soli na 1 l).

Objeví-li se povrchová plíseň, musíme ji ihned odstranit. Pracujeme pouze s čistými nástroji!