

Rychlokvašené zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 1 ks
- brambor 1 ks
- hlávkové zelí 2 kg
- chleba 1 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí omyjeme a nakrouháme, na dno většího hrnce dáme chlebovou kůrku, syrovou oloupanou bramboru vcelku a navrch napěchujeme zelí. Jednotlivé vrstvy zelí posypeme solí, pepřem a kmínem a přidáme bobkový list. Nakonec zelí přelejeme převařenou vlažnou vodou a zakryjeme. Necháme kvasit 2-3 dny.

Takto připravené zelí je třeba hned zkonzumovat, jinak by se zkazilo.