

Nakládané zelí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- hlávka zelí 1 ks
- sůl 2 lžíce
- kmín 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Hlávku zelí rozkrojíme na čtvrtky. Vyřízneme košťál a zelí najemno nakrouháme do větší mísy. Zelí prosolíme, okmínujeme, zamícháme a necháme zhruba 2 hodiny odpočinout.

Rukama promneme, aby zelí pustilo šťávu, a nácpeme do sklenic, které musí být sterilní.

Sklenice plníme ne zcela po okraj, ale mělo by zůstat asi 3 cm místa pod okrajem. Sklenice uzavřeme a necháme v teple kvasit. Asi za 5-6 týdnů je zelí zkysané.

Poznámka:

Pokud je máš, používej sklenice se šroubovacím víčkem, předejdeš tak případnému „odstřelení“ víčka při procesu kvašení. Při nakládání můžeš k zelí přidat i několik jablek. Lepší jsou spíše menší. Zelí díky jablkům získá jemnější a nasladlejší chuť. Jablíčka nevyhazuj – využij je jako pikantní pochoutku třeba při přípravě obložených mís.