

Kysané zelí ve sklenici

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hlávkové zelí 2.5 kg
- sůl 250 g
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zelí nastrouháme nebo jemně nakrájíme do mísy, posolíme a dobře promačkáme. Necháme asi 2 hodiny uležet, pak slijeme přebytečnou šťávu. Přidáme koření, nakrájenou cibuli a promícháme.

Zelí napěchujeme do třílitrových sklenic tak, aby nahoře zůstalo asi 2,5 - 3 cm místa. Uzavřeme víčkem omnia a dáme na tácek na teplé místo. Víčka se vydují, ale pak se za 10 - 14 dnů vrátí zpět do původního stavu a je hotovo.

Kysané zelí ve sklenici podáváme jako přílohu.