

Krkonošské kysané zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bobkový list 6 ks
- krouhané zelí 150 g
- jablko 1 ks
- sůl 0.5 kg
- čerstvý křen 1 ks
- kmín 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrouhané zelí smícháme ve vaničce se solí. Pošlapeme, až pustí šťávu.

Do kameňáku dáme vrstvu zelí, přidáme očištěné nakrájené jablko a 6 bobkových listů. Ještě dávám jeden křen nakrájený na čtvrtky. Přidáme zbytek zelí a vše napěchujeme do kamenného hrnce. Zelí zatížíme kamenem z Labe (labák) a necháme "vybublat" při pokojové teplotě.

Pak dáme krkonošské kysané zelí i do sklepa. Kysané zelí vydrží v pohodě rok. Mně vydrželo i dva.