

Jednoduché kysané zelí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kmín 50 g
- hlávka zelí 200 g
- sůl 200 g
- **podle potřeby**
- převařená voda 1 ks
- celý pepř 1 ks
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zelí očistíme a nakrouháme. Nakrouhané zelí promícháme ve vaničce se solí (1 dkg na 1 kg zelí). Přidáme kmín, celý pepř a bobkový list. Zelí s kořením promícháme, počkáme až pustí šťávu. Poté zelí ve vaničce udusáme a necháme 2 hodiny odpočinout.

Mezitím si dobře omyjeme sklenice. Zelí napěchujeme do čistých sklenic tak, aby nahoře zbylo asi 2,5 - 3 cm místa. Někdy se může stát, že je zelí suché a málo pouští šťávu - pak doplníme převařenou vodou.

Naplněné skleničky uzavřeme víčky omnia, dáme k teplu na podnos z umělé hmoty. Zelí začne kvasit - víčka se vydují. Asi za týden se víčka pomalu sama vrátí do původní polohy a zelí je hotovo.

Takto si můžeme udělat kysané zelí třeba jen z jedné hlávky.