

Savanyú káposzta

Írta: Majsai-Dudás Anita

2011. október 11. kedd, 11:08 - Módosítás: 2011. november 16. szerda, 14:21

Készülve a télre, az egyik nagy kedvencünk a savanyú káposzta. Nagyon egyszerű elkészíteni és nagy előnye az otthon elrakottnak, hogy akkor nyúl bele az ember a savanyú káposztás köcsögbe, amikor éppen megkívánja. Merthogy nálunk egy szép Erdélyből hozott, mázas köcsögben készül.

Miután panelban lakunk, az vált be, hogy egy tél alatt kb. 3-4-szer rakunk el 8-9 kilogrammnyi mennyiséget. Ez elsőt éppen a hétvégén döngöltük bele az edénybe. Nálunk egész télen 26 fok van a lakásban és így is gyönyörűen eltartható 6-8 hétig, már ha éppen el nem fogy.



Hozzávalók:

1 kg káposztához,

1 púpos ek. só

fűszerek: babérlevél, koriander és bors. Lehet bele piros erős paprika is, ki hogy szereti.

Elrakása csak annyi, hogy a káposztát vékonyra gyaluljuk, majd kezdjük rétegezni a sóval és a fűszerekkel. Fontos, hogy jól le legyen döngölve a káposzta és mindig lé alatt legyen, hogy ne kapjon levegőt. Miután a meleg miatt gyorsabban párolog a káposzta által engedett lé, én azt szoktam csinálni, hogy amikor vettem ki belőle, a levét visszanyomom a káposztára.

Még egy dologra kell figyelni, hogy csak tiszta kézzel nyúljunk az edénybe. A ledöngölés után, érdemes lesúlyozni.

Amivel még lehet variálni az a hagyma és a birsalma. Nagyon finom ízt ad neki, ha a

Savanyú káposzta

Írta: Majsai-Dudás Anita

2011. október 11. kedd, 11:08 - Módosítás: 2011. november 16. szerda, 14:21

káposztarétegek közé hagymarétegeket csempészünk és egy-két szelet birsalma sem rontja el.
Sőt!!!