


Kétféle a torte, az egyik nagy kedvencünk a savanyú káposzta. Nagyon egyszerű elkészíteni és nagy előnye az otthon elraktárolásnak, hogy akkor nyúl bele az ember a savanyú káposztakészítésbe, amikor éppen megkóstolja. Merthogy nálunk egy székely Erdélyből hozott, más készítésben készült.

Miután panelban lakunk, az esetbe, hogy egy télen kb. 3-4-szer rakunk el 8-9 kilogrammnyi mennyiséget. Ez elsőt éppen a hűtőbe dugtuk bele az edénybe. Nálunk egész télen 26 fok van a lakásban és így is gyönyörűen eltartható 6-8 hétig, még ha éppen el nem fogy.



Hozzávalók: 1 kg káposztakészítés, 1 papos ek. só
fűszerek: bablevél, koriander és bors. Lehet bele piros és paprika is, ki hogy szereti.
Elrakás csak annyi, hogy a káposztát víznyira gyaluljuk, majd elkezdjük rétegezni a sóval és a fűszerekkel. Fontos, hogy jól legyen dugdóva a káposzta és mindig lealatt legyen, hogy ne kapjon levegőt. Miután a meleg miatt gyorsabban pötyög a káposzta tal engedett le és azt szoktam csinálni, hogy amikor vettem ki belőle, a levegőt visszanyomom a káposztába.

Még egy dologra kell figyelni, hogy csak tiszta kézzel nyúljunk az edénybe. A ledugott utat, edemes leszárazni. Amivel még lehet variálni az a hagyma és a birsalma. Nagyon finom t ad neki, ha a káposztarétegek között hagymarétegeket csempézünk és egy-két szelet birsalma sem rontja el. Sőt!!!