



Starostovo kysané zelí



Zelí jemně nakrouháme. Krouhanku plníme do kameninových nádob pro kvašení zelí, prosypáváme kmínem, solí (cca 200g soli na 10 kg zelí) a každou vrstvu pečlivě upěchujeme. Zelí zatížíme a nádobu umístíme v teplotě 15-20 °C. Asi po 14 dnech až 3 týdnech nádobu přeneseme do chladnějšího prostředí, vhodná je teplota maximálně 10 °C. Dbáme, aby zelí bylo stále zakryto tekutinou, a odstraňujeme pěnu a bílý povlak. Pro dlouhodobé uchování zelí jsou vhodné teploty kolem 4 °C.

Nejlépe si pochutnáte, pokud si na přípravě dáte záležet!

STAROSTOVÉ
A NEZÁVISLÍ



Přijďte k volbám 5. a 6. října 2018