

Savanyú káposzta

Hozzávalók:

legyalult friss káposzta (nem kell megmosni, csak a külső leveleket és a torzsát távolítsuk el gyalulás előtt; késsel is vékony csíkokra tudjuk vágni)
kilogrammonként 20 gramm só

Fűszerezés:

köménymag (ízlés szerint)
babérlevél (ízlés szerint)
bors (ízlés szerint)

Egy tálba tesszük a legyalult káposztát, alaposan összedolgozzuk, összenyomkodjuk (mossuk, mint a ruhát) a sóval, hogy a só hatására kiengedje a levét.

Tisztára mosott üvegbe tesszük, lenyomkodjuk, hogy a saját leve majdnem teljesen ellepje. Fűszerezzük a tetejét ízlés szerint, majd a hűtőbe téve (5 fok körüli, alatti hőmérsékleten) érleljük.

(Néha kivesszük szellőztetni; kinyitjuk, hogy a erjedés során keletkező gázok kiszabaduljanak).

Káposztától függően az érési idő 4-8 hét.