

Przepis na:

Kiszona marchew

SKŁADNIKI:

- 2,5 kg marchwi
- Pół główki czosnku
- 5 plastrów korzenia imbiru
- 3 plastry chrzanu
- 8 liści laurowych
- Woda
- Sól – 15 g na 1,5l wody
- 5 łyżek soku z kapusty lub ogórków kiszonych
- 1 cebula
- Kopr włoski

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Marchewkę obieramy i kroimy w słupki, a cebulę kroimy na ćwiartki.
2. Marchew, cebulę i czosnek wkładamy do garnka i zalewamy wodą.
3. Dodajemy liście laurowe, chrzan i imbir.
4. Na wierzch garnka stawiamy talerz, którym dociskamy marchewki, aby nie wypływały na powierzchnię.
5. Garnek odkładamy na 3-5 dni przykryty ściereczką.
6. Gdy jest chłodniej w takich warunkach może przebywać 10 dni.
7. Doskonale sprawdzą się w tym przepisie koła do kiszenia kapusty, codziennie dociskane do dna marchewki odgazowują.
8. Gdy sok jest wystarczająco kwaśny, przekładamy marchewki ciasno do słoików i zalewamy po brzeży sokiem z kiszenia.
9. Szczelnie zakręcamy i trzymamy w zimnym pomieszczeniu lub lodówce.

