Kapusta kwaszona na zimę

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1672 razy.

Na 12 mendli kapusty wziąć kilo soli. Kapustę uszatkować, przesypując w czasie szatkowania solą. Uszatkowaną kłaść do beczki od wina, bo z beczki od wina kapusta najsmaczniejsza, wrzucić do niej kilka małych, kwaśnych jabłek i ubijać kapustę warstwami, ręką lub kulą tylko tyle, ile sama ustępuje, aby się nie zanadto rozbiła: następnie, przycisnąć mocno denkiem i przyłożyć kamieniem. Po kilku dniach gdy zacznie się mocno burzyć, zdjąć kamień i deskę, obmyć, zrobić w kapuście kilka dziur, aby wyszła gorycz i zostawić tak przez kilka dni odkrytą. Po tym przeciągu czasu położyć na kapustę czysty płócienny płat, następnie denko, które trzeba przycisnąć kamieniem. Denko musi być tak duże, żeby pokryło całą kapustę. Kapusta musi mieć na wierzchu wodę, którą puści sama z siebie, a wtenczas będzie dobrą. Jeżeliby zaś nie puściła wody, trzeba cokolwiek wody na nią nalać. Od czasu do czasu trzeba kapustę oczyścić i denko obmyć. W taki sam sposób kwasi się kapusta czerwona, którą można używać na sałatę.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"