

Domácí nakládané zelí

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 až 3 ks	hlávka zelí
	sůl
	kmín
	dle chuti: jablka, křen, řepa, mrkev



Postup přípravy

Zelí očistíme od prvních listů (nějaké si necháme na přikrytí zelí) a nakrouháme. Vkládáme do kameninového hrnce. Vždy zhruba 5 cm zelí a prosolíme a okmínujeme popřípadě přidáme křen, jablka, mrkev nebo řepu. Důkladně umačkáváme zelí ke dnu hrnce. Toto opakujeme dokud není kameninový hrnec skoro plný. Přikryjeme zelným listem a vložíme na temné chladné místo. Ze zelí postupně odléváme vodu, která vznikne. Po 1 až 2 týdnech je zelí připraveno ke konzumaci.