

Kovászolt káposzta és szőlőlevél

Hozzávalók: 1 fej fehér édeskáposzta vagy 40-50 permetezetlen szőlőlevél mosva, megszártva, 1 nagy szelet fehér kenyér, 4-5 gerezd fokhagyma, 5-6 babérlevél, só, 1 csokor kapor

1. A káposztát reszeljük le egészen vékonyra.
2. A fűszerekkel, fokhagymával együtt rétegelve tegyük a káposztát vagy a szőlőleveleket egy 2-3 literes befőttesüvegbe. A tetejére helyezzük a kenyeret.
3. Forraljunk fel 2 liter vizet, adjunk hozzá 4-5 csapott evőkanál sót. Öntsük a káposztára a forró vizet, tegyük a napra érlelődni.
4. Időjárástól függően 2-3 nap alatt elkészül.

Tipp:

A káposzta kisebb, belső leveleit akár egészben is kovászolhatjuk.

