

Kimci, koreanski ljut kupus



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

ili sos gochugaru:

- **8** vecih crvenih lili papricica

Kimci:

- **1**kineski kupus
- **1**luta bela rotkva
- **1/4 šolj**egrube morske soli
- **6** cenaisitnjenog belog luka
- **1 kašic**arendanog umbira
- **1 kašik**asmedjeg šecera
- **3 struk**amaldog zelenig luka
- **5 kašik**agochugaru smese
- **3 kašic**eribljeg ulja

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ako ne možete nabaviti gotovu smesu od ciliya, lako napravite sami. 6 crvenih vecih cili papricica. Ocistite ih, mada ako volite ljuto ostavite i neke semenke. Možete koristiti i sušen cili. Stavite u Blender i iseckajte ali da

ostanu jos jako sitni komadici.

Secemo kupus: Izrežite kupus na četvrtine po dužini. Sad svaku četvrtinu isecite na trake dužine oko 5cm. Solimo kupus: Stavite kupus i so u veliku ciniju. Sa svojim rukama (rukavice po izboru), utrljajte so u kupus dok ne pocne da se omekša. Zatim dodati vodu da pokrije kupus. Stavite na to tanjir i pritisnite ga sa necim teškim naprimer punom konzervom. Ostavite da stoji 1 do 2 sata. Isprati kupus pod hladnom vodom 3 puta i ostaviti na cediljki 15 do 20 minuta. Isperite i osušite posudu koju ste koristili za soljenje. Napravite smesu: U meuvremenu, izmešajte, beli luk, češnjak, umbir, riblje ulje i šećer sa tri kašike vode. Mešajte dok dobijete glatku smesu. Dodajte gochugan i opet izmešajte. Kombinujte povrce i smesu: Lagano pritisnite preostalu vodu iz kupusa i stavite ga u ciniju u koju ste ranije stavili na tanke kolute isecenu ljutu rotkvicu. Na sve uspemo smesu sa gochuanom. Pažljivo mešamo. Sipamo u teglu. Ostavimo najmanje 3 cm do vrha, slobodno. Zatvorimo poklopcem. Najbolje je staviti neki dubok tanjir ili ciniju ispod staklenke za tecnost koja prevri.

Sve ostavimo da stoji na sobnoj temperaturi 3 do 5 dana. Otvaramo dnevno teglu i pritisnemo kimci prstom da uvek bude u vodi. Posle nekoliko dana probajte, pa ako vam se dopada ukus, stavite u frižider.

Možete jesti odmah, ali to je najbolje nakon još jednu do dve nedelje.

Savet

Prvi put kad sam probala ovaj koreanski kupus, priznajem nisam baš bila oduševljena. Mama moje drugarice ga redovno pravi i tek posle nekoliko jela koje sam jela kod njih, koreanska orba, knedle i peen pirina sam ga baš zavolela. Ustvari svako ko voli ljuto bie oduševljen. Mi ovde lako nabavimo sve sastojke naroito gotovu ili smesu tzv. gochugaru ali to možete lako napraviti sami. Kao i svuda u svetu ima i u Koreji raznih recepta za pripremu ove vrste kupusa. Negde dodaju smesu od raia, negde riblji sos. Ova vrsta koju ja pravim je najjednostavnija, a meni dovoljno ukusna. Mogue da na srpskom jeziku postoji bolje ime i za kineski kupus i za ljutu rotkvu, Bila bih zahvalna, ako je tako da me neko podui. Hvala.