

Kiseo kupus



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 kgkupusa**
- **2 kgsoli**
- **po potrebitvode**

Priprema

U bure od 120 kg nareati ocišcene i oprane glavice kupsa, cele, a po potrebi i polovine, preko njih staviti okrugli rešetkasti poklopac i preliti vodom do vrha. So sipati u gazu i vezati guminicom pa staviti preko tog poklopca i onda zatvoriti poklopcem od bureta. Nakon 1-2 dana ce se so rastopiti i gazu treba izvaditi. Bure cuvati na hladnom i tamnom mestu.

Savet

Nakon pranja i išenja kupusa, koane treba izvaditi ili presei unakrst i utrljati malo soli.