

Crveni kupus sa jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kg crvenog kupusa
- 2 glavice crnog luka
- 2 jabuke
- 2 veka lista lovora
- 30 g soli
- 2 kašicice kima

Priprema

Sa kupusa skinite spoljne listove, operite ga i isecite na rezanca. Crni luk krupnije isecite. Jabuke oljuštite i isecite na kriške po dužini.

Sve izmešajte, posolite, naslažite u vece tegle i pritisnite. Ako nema dovoljno sopstvenog soka da ogrezne, dodajte hladan presolac.

Povežite plasticnom folijom, deset dana držite na sobnoj temperaturi, pa premestite u hladniju prostoriju. Možete ga jesti posle šest nedelja.