

Kiseljenje kupusa za zimu



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 glavicakupusa**
- **po potrebiso**
- **po potrebivoda**
- **1 kesicavinobrana**
- **1 kesicakonzervansa**

Priprema

Nožem izdubiti sredinu na glavici kupusa, poreati u bure u kome će se kiseliti. U svako udubljenje staviti po malo soli i ostaviti da prenoci sutradan, u isto vreme, u vodi rastvoriti so i naliti u bure. Pritisnuti necim težim, zatvoriti i sutradan pretociti. Nakon nedelju dana opet pretociti i postupak ponoviti još dva puta na nedelju dana. Kada se kupus ukiseli staviti vinobran i konzervans kako bi duže trajao.

Savet

Koliina vode i soli zavisi od veliine bureta. Na 10 l vode staviti 300 g soli i nalivati, tako pripremati koliko je potrebno kako bi sav kupus bio u tenosti.