

## ***Kiseli kupus***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 60 kg kupusa
- 2 kg soli

### **Priprema**

Kupus treba oprati i ocistiti. Koren glavice kupusa izvrteti i okrenuti na gore. Sipati po malo soli u svaku glavicu.

Kada se glavice lepo pore?aju, preliti vodom u kojoj je rastvorena preostata so. Da bi raso bio dobar i lepe boje staviti neku cveklu, neki koren rena i oko 1/2 kg šeceru.

Kupus pritisnuti kamenom da ne pliva po površini i na svakih 7 dana pretakati i ako je otrebno dodati još soli.

Kada je kupus sasvim dobro kiseo, odliti suvišan raso, dodati vinobrana (zavisno od kolicine kupusa), pretociti raso i ne koristiti ga desetak dana dok se ne izbistri raso.