

## *Kiseljenje kupusa za zimu*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **16** glavicakupusa
- **po potrebi**so
- **po potrebi**voda
- **1 kesica**vinobrana
- **1 kesica**konzervansa

### **Priprema**

Nožem izdubiti sredinu na glavici kupusa, poređati u bure u kome ce 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**

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