



Pétrin De Chou Rouge

Kırmızı Lahana Turşusu



1 chou rouge (1 kg)
1 tasse de vinaigre de vin
1 café sel tasse de sel de roche
1 petite tête d'ail
1 cuillère à café de sel de citron
De l'eau
Quelques brins de persil

- # Faites bouillir l'eau dès la veille. Laissez refroidir jusqu'au matin.
- # Coupez un chou bien lavé du milieu puis coupez grossièrement.
- # Rajoutez des ails écrasés et épluchés, du sel de roche et du sel de citron. Mélangez jusqu'à qu'ils se détendent.
- # Remplissez dans un bac, puis finissez jusqu'au bout avec du vinaigre et de l'eau.
- # Mettez du persil tout au-dessus et fermez le couvercle serrement.
- # Laissez attendre à l'abri et au frais pendant 10 jours.

N-B; la manipulation de mélange se fait car le chou rouge est plus serré par rapport au chou blanc.