



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Sottaceto di Cavolorosso

Kırmızı Lahana Turşusu



1 cavolo rosso
1 bicchierino sottaceta di uva
1 tazzina di caffè salgemma
1 aglio piccolo
1 cucchiaino succo di limone
L'acqua
Qualche rami di prezzemolo

- #L'acqua si pulisce da una notte prima poi si lascia raffreddare per il giorno dopo.
- # Cavolo rosso si taglia in due poi si tagliano grosse.
- # Alla sopra si aggiungono aglio sale salgemma si miscelano.
- # Dopo riempire un barattolo e dalla sopra si aggiunge l'acqua miscelata con sott'aceto.
- # Alla sopra si mettono i prezzemolini poi il coperchio si coperta strettamente.
- # Si aspettano in un posto ombra per 10 giorni.

Nota: Cavolo rosso è più duro di cavolo bianco per questo motivo si deve schiacciare con sale.