



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 ramo 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.