

## SAVANYÚ LILA KÁPOSZTA „Maradék nélkül” receptje nyomán

Hozzávalók:

1 kg lila káposzta

30 g só

Elkészítés:

A lila káposztát szeleteljük fel vékonyan vagy reszeljük le, majd egy nagy tálban keverjük jól el a sóval. Többször keverjük és nyomkodjuk jól össze, hogy levet eresszen. Ehhez 1-2 óra szükséges. Ezután tegyük egy dunsztos üvegbe a levével együtt. Ha nincs még annyi lé, hogy ellepje, nyomkodjuk meg jól ismét, és miután ellepte, súlyozzuk le, hogy a káposzta a lé alatt maradjon. Én megmostam alaposan két nagyobb kavicsot, mert nem találtam a leszorítómat, és ezek lettek a súly. Fedjük le és hagyjuk érni 3-5 napig szobahőmérsékleten. Kóstoljuk, és ha elég savanyú, mehet is a hűtőben. Így akár 3-4 héten keresztül is eláll.