

כרוב כבוש

● המצרכים לצנצנת בתכולה של 3 ליטר מים:

1 ראש כרוב לבן בינוני

צרור שמיר

1 סלק אדום פרוס

3 ליטר מים

3 כפות מלח גס

2 כוסות חומץ

2 כפות סוכר

לקישוט: רבעי לימון כבוש - קנוי
עירית קצוצה גס

● ההכנה:

חותכים את הכרוב לנתחים.
מכניסים לצנצנת חלק מצרור השמיר.
מניחים את נתחי הכרוב וביניהם את פרוסות הסלק. ולבסוף מכסים בשמיר. משאירים 3 ס"מ מפתח הצנצנת. מרתיחים את המים בתוספת מלח, חומץ וסוכר. מסירים מהאש. יוצקים את הנוזלים על הכרוב לאט לאט כדי שיספגו בכרוב. משאירים כ-2 ס"מ מפתח הצנצנת. מכסים את הצנצנת הרמטית. הכרוב מוכן לאחר כ-10 ימים.

● להגשה:

מניחים בצלחת הגשה נתחי כרוב ומקשטים בלימון כבוש ועירית קצוצה.