



KISZONA KAPUSTA PEKIŃSKA A' LA KIMCHI

Składniki:

- 1 kapusta pekińska
- 1 marchew
- $\frac{1}{3}$ białej rzodkwi
- 1 (nieduży) pęczek szczypiorku (z cebulką)
- 1 jabłko
- 1 opakowanie *Crispy Natural Chrup paprykę* lub 15 g suszonej słodkiej papryki
- kawałek świeżego imbiru (około 3 - 4 cm)
- 3 - 5 szt. papryczek piri piri
- 1 cebula szalotka
- 2 ząbki czosnku
- 1- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka miodu
- $\frac{1}{2}$ szklanki soli morskiej
- 2 l wody

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- wstępne przygotowanie kapusty

- sól rozpuścić w wodzie
- kapustę pokroić w duże kwadraty (o krawędzi 2 - 3 cm)
- w głębokim naczyniu (najlepiej misce z zamknięciem) umieścić kapustę, zalać dokładnie wodą z solą i odstawić na 4 godziny
- po tym czasie kapustę dokładnie przepłukać na sitku i odstawić celem osuszenia

- przygotowanie sosu

- obrać jabłko, pokroić w ćwiartki i usunąć gniazdo z nasionami, cebulę szalotkę pokroić w plasterki, imbir pokroić na mniejsze kawałki i wszystkie te składniki wrzucić do wysokiego naczynia (celem zmixowania)
- następnie do naczynia dodać czosnek, suszoną paprykę, papryczki piri piri (bez pestek), cukier, miód, sos sojowy i całość dokładnie zmixować - powinien powstać czerwony sos przypominający swoją konsystencją pastę

- końcowy etap przygotowań

- posiekać szczypiorek, a marchew i rzodkiew pokroić w słupki (o długości około 4 cm)
- w dużym naczyniu dokładnie wymieszać kapustę, marchew, rzodkiew, szczypiorek oraz przygotowany sos
- następnie wymieszane z sosem warzywa ułożyć ciasno w słoiku i odstawić w ciemne miejsce na 3 dni (w pomieszczeniu powinna być temperatura pokojowa)

Czwarty - dziesiąty dzień

- słoik wstawić do lodówki na kolejne 7 dni