POLSKIE KIMCHI

„Tradycyjnie kimchi to potrawa kuchni koreańskiej, ale dlaczego nie przenosić tych receptur na polskie możliwości. Zrobienie prawdziwego kimchi jest u nas możliwe, ale ja przygotowałam je na swoje możliwości i ze składników dostępnych w każdym sklepie. Powiem tylko tyle, że już nastawiam nowy słój, bo pierwszy już dawno zjedzony.”



Składniki:

- **1 główka młodej kapusty**
- **1 marchewka**
- **½ cebuli**
- **2 ząbki czosnku**
- **1 cm świeżego imbiru**
- **3 łyżki sosu sojowego**
- **1 łyżeczka pieprzu cayenne**
- **2 łyżeczki papryki słodkiej mielonej**
- **3 łyżeczki soli (u mnie himalajska)**
- **2 łyżeczki miodu**
- **Opcjonalnie 1 kalarepka**

Przygotowanie:

- Z kapusty odciąć ciemne liście, główkę pokroić na ćwiartki a następnie każdą ćwiartkę na 4-5 kawałków, włożyć do garnka/miski i posolić lekko zagniatając dłonią.
- W tym czasie zetrzeć do kapusty marchew na dużych oczkach oraz cebulę (jeśli używasz także kalarepkę). Następnie przecisnąć przez praskę lub zetrzeć na drobno czosnek i imbir. Do kapusty dodać wszystkie przyprawy tj. sos sojowy, pieprz cayenne, parykę, miód. Wszystko dobrze wymieszać dłonią masując kapustę.
- Przełożyć partiami do dużego słoja ugniatając każdą warstwę, zlać także do słoja resztki soku i obiążyć np. talerzykiem a na tym czymś cięższym i zamknąć słój. Codziennie ugniatać łyżką, aby pozbyć się powietrza między kapustą. Po ok 3, 4 dniach kimchi jest gotowe. Ja często podjadam przy ugniataniu (nawet nie do końca ukiszone jest pyszne).

*Jeśli lubisz bardzo ostre kimchi dodaj więcej peiprzu cayenne lub oryginalną parykę koreańską gochugaru.

*Po ukiszeniu trzymaj w lodówce. Możesz także podwoić porcję i zrobić większa ilość na raz.