



רכיבים:

1 ק"ג כרוב 2 גזרים 5 כפיות מלח כפית סוכר 7-8 גרגרי פלפל שחור 2-3 עלי דפנה

אופן ההכנה:

1. מסירים מהכרוב את העלים החיצוניים, חוצים ומוציאים את הליבה (הגבעול המעובה). חותכים את הכרוב לרצועות דקות ומניחים בקערה. אם משתמשים בגזרים, קולפים אותם, מגררים גס או פורסים לפרוסות דקות ומוסיפים לכרוב. 2. מוסיפים את המלח והסוכר ומערבבים היטב. דוחסים את הכרוב בידיים במשך כמה דקות, בתנועות לישה וסחיטה, עד שהוא מתחיל להגיר נוזלים. מוסיפים את הפלפל ועלי הדפנה ומקפיצים עם הכרוב. מניחים עליו צלחת ועליה משקולת. 3. משהים מחוץ למקרר, במקום מוצל, 3-4 ימים. בכל יום מסירים את המשקולת מהכרוב ומקפיצים את

התערובת כדי לשחרר את ריחות התסיסה. מכסים שוב בצלחת ומניחים משקולת. חוזרים על הפעולה פעמיים ביום. מעבירים לצנצנת וסוגרים היטב.