



JERNEJ KITCHEN

VLOŽENA KOLERABA

Nežnega okusa, rahlo sladka, čvrsta in hrustljava.

ZA 1 KOZAREC (750ML)
PRIPRAVA: 30 MINUT

VLOŽENA KOLERABA

400 g olupljene kolerabe

65 g alkoholnega kisa (9% kislost)

150 ml vode

1/2 čajne žličke celega popra

10 g soli

20 g sladkorja

1/2 čajne žličke koriandrovih semen

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

večja skleda

kozarec za vlaganje (750ml)

kozica

pekač

KOLERABA

Kolerabo očistimo, olupimo in narežemo na kocke približno 1 cm. Stresemo v večjo skledo, napolnemo z vodo in poljubno dodamo kos limone, da preprečimo oksidacijo.

VLOŽIMO

V lonec vlijemo alkoholni kis in vodo. Dodamo cel poper, sol, sladkor in koriandrova semena. Ko mešanica zavre, odstavimo z ognja. Kolerabo precedimo in jo stresemo v kozarec za vlaganje (750ml). Koleraba mora biti tesno naložena tesno skupaj. Prelijemo z mešanico kisa in začimb, kozarec tesno zapremo.

NASVET

Pečico segrejemo na 100°C, na pladenj položimo čist kozarec in pokrov, tega pa postavimo v pečico za 15 minut.

POSTAVIMO V PEČICO

Pečico segrejemo na 80°C. Globok pladenj nalijemo z vodo (približno 5 cm). Kozarec ovijemo z mokro krpo in ga postavimo v pečico za 20 minut, da se koleraba rahlo zmehta. Vzamemo iz pečice in pustimo, da se vložena koleraba v vodi počasi ohladi.

SHRANJEVANJE

Vloženo kolerabo hranimo v temnem prostoru (8 - 10 °C) do tri leta. Najbolje je, da jo pustimo vsaj 2 - 3 mesece, nato pa odpremo in postrežemo, takrat je najboljša.