




ERJESZTETT SÁRGARÉPA

HOZZÁVALÓK

- 600 g sárgarépa, meghámozva, darabolva (7 cm hosszú és 5 mm vastag) vagy 600 g különböző színű sárgarépa, meghámozva, darabolva (7 cm hosszú és 5 mm vastag)
- 4 tk só
- 4 tk friss fűszernövény, ízlése szerint (pl. kakukkfű, rozmaring)
- 250 g víz
- 30 g citromlé

ELKÉSZÍTÉS

1. Ossa el a feldarabolt sárgarépát úgy, hogy rendezze el szorosan és függőlegesen 4 légmentesen záródó üvegedény között, amelyek beleférnek a Varoma tálba, úgy, hogy a Varomát még le lehessen zárni.
2. Minden üvegbe ízlés szerint adjon 1 teáskanál sót és 1 teáskanál friss fűszernövényt.
3. Öntse fel a sárgarépát vízzel, de ne töltse meg teljesen az üveget, hagyjon 1 cm rést a fedél és a sárgarépák között. Helyezze a lezárt üvegeket a Varoma tálba, és zárja le.
4. Tegyen 250 g vizet és a citromlevet a keverőedénybe, helyezze a zárt Varomát a helyére, majd indítsa el az **Erjesztést**  **12 óra/70°C-on**. Óvatosan vegye le a Varomát, és ürítse ki a keverőedényt.
5. Hagyja az üvegeket szobahőmérsékleten legalább 2 napig, hogy meghosszabbítsa az erjedést, majd tartsa hűtőben. Köretként vagy előételként tálalja.

TIPPEK

- Ha nem talál friss fűszernövényt, használjon dehidratált gyógynövényeket vagy koriandert, köménymagot.
- Ügyeljen arra, hogy tiszta, sterilizált üvegeket használjon. Áztassa az üvegeket 10 percre forrásban lévő vízben.
- Az intenzívebb íz érdekében hosszabbítsa meg az erjedést 5 napig úgy, hogy az üvegeket szobahőmérsékleten hagyja.
- Tegye az üvegeket a hűtőbe, hogy leállítsa az erjedést, ügyelve arra, hogy a sárgarépákon legyen elég folyadék.



Előkészítés
30 perc



Teljes idő
12 óra 30 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
4 adag