

## Zutaten:

- 1 Krautkopf (ca. 800-1000 g)
- 3-4 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 4 EL Weißweinessig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Kümmel



## Zubereitung:

- 1) Entfernt die äußeren Blätter vom Kraut, halbiert es, entfernt den Strunk und schneidet oder reibt es in feine Streifen.
- 2) Bestreut es mit ca. 2-3 TL vom Salz, mischt dieses unter das Kraut und lasst es ca. 10 min lang stehen. Das Salz entzieht dem Kraut Wasser und dadurch wird es weicher.
- 3) Lasst es abtropfen und gibt es in eine andere Schüssel. Nun wird mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Kümmel gewürzt.
- 4) Wer mag, kann auch eine kleine Zwiebel hineinschneiden.

### **Sastojci:**

- 1 glavica kupusa (ca. 800-1000 g)
- 3-4 kašikice soli
- ½ kašikice bibera
- 4 kašike sirćeta
- 5 kašika suncokretovog ulja
- 2 kašikice kima



### **Priprema:**

- 1) Odstranite vanjske listove kupusa, prepolovite ga, odstranite debeli dio u sredini pa ga izrežite ili naribajte na što tanje komade.
- 2) Pospite ga sa ca. 2-3 kašikice soli, promiješajte i ostavite 10 min da odstoji. So kupusu izvlači vodu što ga čini mekšim.
- 3) Ocijedite ga malo, prebacite u drugu posudu pa začinite solju, biberom, sirćem, uljem i kimom.
- 4) Po želji možete dodati i jednu manju nasjeckanu glavicu crvenog luka.