

פלפלים ממולאים כבושים של
אמא/ ריקי ברוך



רכיבים

- פלפל אדום בהירים
- ראש כרוב קצוץ דק מאוד
- שיני שום שלמות
- 3/4 4/3 כוס מים
- כף מלח
- 1/4 4/1 כוס חומץ
- זר סלרי

הכנה

1. מרוקנים את הפלפלים מגרעינים ומקפידים לשמור על שלמות הדפנות.
2. בקערה מערבבים את הכרוב והסלרי הקצוצים וממלאים את הפלפלים. רצוי לדחוס בזהירות כי הכרוב מצטמק בתהליך הכבישה.
3. מכינים את התחמיץ: מערבבים מים, מלח וחומץ לפי היחס המופיע במצרכים. מוסיפים לצינצנת עד מחצית הגובה. מכניסים את הפלפלים הממולאים ושומרים שלא יתהפכו. רצוי לצופף! בין הפילפלים מכניסים שיני שום ושמיר.
4. מניחים מעל הכל עלי גפן לכסוי או עלה גדול של כרוב ואוטמים.
5. אחרי יום רצוי לטעום את מידת המליחות ולתקן על פי הצורך. להעמיד על השיש באור יום ולהמתין בסבלנות...

30 דקות 🕒

6 servings 6 🍴