

מחללה - לפת כבושה



רכיבים

- קילוגרם לפת קטנות, קלופות וחתוכות לפרוסות
- עלה סלרי (גם גבעול)
- שיני שום
- סלק קטן קלוף ופרוס
- כפות מלח
- 1/2 1/2 כוסות מים
- 1/2 1/2 כוסות חומץ הדרים מומלץ חומץ בן-יין לבן

הכנה

1. חשוב לבחור לפתות קטנות. מקלפים, רוחצים ופורסים.
2. ממלאים צנצנת זכוכית נקייה בשכבות לסירוגין של לפת, סלק, שום ועלי סלרי.
3. הכנת התחמיץ: מחממים מים (אין צורך להרתיח) וממיסים בהם תוך ערבוב את המלח. מוסיפים את החומץ.
4. יוצקים התחמיץ על הלפתות, עד שהכל מכוסה ועוד קצת.
5. סוגרים את צנצנת הזכוכית עם מכסה.
6. מניחים במקום חמים, ליד חלון עם שמש, למשל.
7. הלפת מוכנה לאחר 7-10 ימים. בתיאבון!

15 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕