



Бързо кимчи



1 буркан

Продукти

- 1 кг зеле/куитайско зеле
- 60-70 гр лют червен пипер
- 200-250 гр ябълка или круша
- 5-6 скилидки чесън
- парче гжинджифил
- 60-70 мл рибен или соев сос

Приготвяне

Прави се паста от всичко, без зелето.

Зелето се реже (3x3 до 5x5 см е ок), може и по-едро, може и по-дребно. Осолява се хубаво с морска сол и се оставя за 30-60 минути.

След това хубаво се измива от солта. Към него се добавят нарязан зелен лук, моркови и дайкон (по желание).

Обърква се с пастата и се пълни плътно в съда.

Оставя се на стайна температура за 4-7 дни, като всеки ден бурканът се отваря и се натиска, за да излезе въздухът.

Когато кимчито ви хареса на вкус, приберете и съхранявайте в хладилник. Срок на годност: до изяджане (или поне 3 месеца)