**Kiszona marchewka**

**2 kg marchewki, 6 ząbków czosnku, 3 listki laurowe**

**5 ziaren ziela angielskiego, 4 l przegotowanej, ciepłej wody, 4 czubate łyżki soli lub przyprawa do ogórków kiszonych**

1. Marchewkę dokładnie umyć, obrać i pokroić w plasterki.
2. Do wyparzonego wcześniej słoja lub kamionkowego naczynia włożyć marchewkę, przekładając je czosnkiem, listkami i zielem.( ale niekoniecznie kto lubi)
3. Rozpuścić sól w wodzie, zalać marchewkę jak kiszone ogórki.
4. Przycisnąć jeżeli w garnku kamiennym a słoiki zakręcić tak, by marchewka była przykryta płynem.
5. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 5-7 dni. Długość kiszenia zależy od temperatury otoczenia.
6. Gdy jest już odpowiednio ukiszona, należy zakończyć proces fermentacji. Słoik zakręcić i wstawić do lodówki lub wynieść do piwnicy.