



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - SzeF Kuchni (1010)

Napój z buraków kwaszonych

Na końcu trochę owoców nie zaszkodzi

Składniki:

- posiekany koper, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- chleb razowy , 5 dag
- burak ćwikłowy, 1 kg

Sposób przygotowania:

Przegotować wodę (4 szklanki) i ostudzić. Buraki dokładnie wyszorować, obrać, opłukać, pokrajać w plastry, włożyć do kamiennego garnka lub szklanego słoja, zalać ciepłą, ale nie gorącą wodą. Do buraków dodać rozdrobniony chleb, przykryć czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu przez ok. 3 dni. Gotowy kwas burakowy użyć do napoju albo zlać do butelek i zakorkować. I I uzyskanego kwasu burakowego doprawić do smaku solą i cukrem, dodać koperek, oziębici. Zlać do dzbanka i rozlewać do szklanek. Napój z buraków można doprawiać w różny sposób; mieszać z sokiem z jabłek lub innych owoców, dodawać sok z cytryny, z pomidorów itp.

