



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kwas chlebowy

Zlać do butelek, zakorkować i wynieść na 3 dni w chłodne miejsce.

Składniki:

- cukier, 40 dag
- woda, 4 l
- cytryna, 1 szt.
- drożdże, 0.5 dag
- chleb razowy , 25 dag

Sposób przygotowania:

Chleb razowy wysuszyć, zalać wrzącą wodą, zostawić na kilka godzin. Gdy płyn przestygnie, przecedzić, dodać cukier, rozpuszczone w cukrze drożdże, sok z cytryny lub kwas cytrynowy. Zostawić na 24 godziny.

