



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Zakwas z buraków czyli kulis**

Cudowny, purpurowy zakwas do barszczu i nie tylko

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Liczba porcji:** więcej

- idealne dla dzieci
- dla alergików
- dieta
- Na Boże Narodzenie
- bezglutenowe

### **Składniki:**

- filtrowana woda, 1 l
- sok z ogórków, 0.5 szkl.
- sól, 1 łyżk.
- chleb razowy , 50 g
- Głóvka czosnku , 1 szt.
- burak, 0.5 kg

### **Sposób przygotowania:**

Buraki kroimy w drobnijesze części. Wrzucamy do słoja. Dodajemy przekrojone na pół ząbki czosnku z całej główki. Dodajemy sok z ogórków kiszonych, piętę razowego chleba i sól. Zalewamy filtrowaną lub przegotowaną chłodną wodą. Odstawiamy na około 5 dni w temperaturze pokojowej. Sprawdzajcie i mieszajcie codziennie swój zakwas. Gotowe. Smacznego. Gotowy przelejcie do butelki i wstawcie do lodówki.

