



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

Kwas porzeczkowy

Lub z żurawiny

Składniki:

- goździki, 3 szt.
- drożdże, 1 dag
- cukier, 10 dag
- porzeczka czerwona, 40 dag

Sposób przygotowania:

Owoce opłukać, usunąć szypułki, zmiażdżyć, zalać wodą (3 szklanki) z dodatkiem goździków i zagotować. Przecedzić, wycisnąć, dodać cukier i ostudzić. Do wywaru dodać rozmieszane z niewielką ilością przegotowanej ostudzonej wody drożdże i pozostawić na 24 godz., aby sok sfermentował; wówczas zlać do butelek, zakorkować i pozostawić w chłodnym miejscu na ok. 3 dni. Po tym czasie kwas można podawać do picia.

