



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

Kwas chlebowy

Dobrze by było żeby odstał 3 dni

Składniki:

- cukier, 10 dag
- rodzynki, 4 dag
- drożdże, 5 g
- chleb razowy , 10 dag

Sposób przygotowania:

Chleb pokrajać w kostkę i wysuszyć w piekarniku. Przełożyć do słoja i zalać gorącą przegotowaną wodą (5 szklanek). Gdy płyn przestygnie, dodać drożdże rozmieszane w niewielkiej ilości wody z cukrem, wsypać resztę cukru i przykryć wygotowaną suchą ściereczką. Płyn pozostawić na 24 godz. w ciepłym pomieszczeniu, a następnie zlać do butelek i dodać rodzynki. Pozostawić na 3 dni w chłodnym miejscu i następnie kwas podawać do picia.

