



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

Kwas żurawinowy

Kwas można używać po 3 dniach.

Składniki:

- żurawina, 1 kg
- woda, 4 l
- cukier, 35 dag
- drożdże, 1 dag

Sposób przygotowania:

Żurawiny przebrać, opłukać, włożyć do garnka, zmiażdżyć, zalać wodą gotować 10 minut. Przecedzić przez sito lub muślin, dodać cukier i mieszać, aby się zupełnie rozpuścił. Ostudzić, dodać rozpuszczone w cukrze drożdże, dobrze wymieszać, zlać do butelki, zakorkować i wynieść do ciemnego, chłodnego miejsca.

