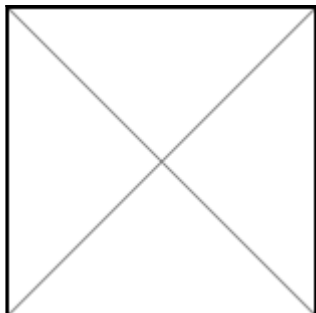




Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Zakwas z buraków

Chwile musi poleżeć

Składniki:

- burak ćwikłowy, 800 g
- woda, 1 l
- cukier, 6 g
- czosnek, 2 g
- skórka chleba razowego, 4 g

Sposób przygotowania:

Buraki umyć, obrać ze skórki, opłukać, pokroić w krążki. Czosnek obrać i posiekać. W wyparzonym naczyniu ułożyć warstwę buraków, posypać czosnkiem i przykryć drugą warstwą buraków; dodać skórkę razowego chleba. Do przegotowanej i przestudzonej wody dodać cukier, wymieszać, a następnie zalać buraki. Gamprzykryć gazą i pozostawić w temperaturze pokojowej na 5—10. Gotowy zakwas zlać do butelek, szczelnie zakorkować i przechowywać w zaciemnionym i chłodnym miejscu (5°C).

