

Zakwas z buraków do picia



Autor: **Fonka**
Przepisów: **95** Ocena: **1041**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Buraki 1,5 kg
- Czosnek 1 główka obranych i pokrojonych na pół ząbków
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- 3 litry przegotowanej i ostudzonej wody
- 1 łyżka soli na 1 litr wody
- Kromka razowego chleba na zakwasie lub sok z kiszonych ogórków

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki wyszoruj dokładnie i pokrój w plastry. Poukładaj buraki z czosnkiem w wyparzonej kamionce lub szklanym słoju, dodaj ziele i liść laurowy. Całość zalej wodą wymieszaną z solą, tak aby wszystkie buraki były zakryte. Na wierzch połóż kromkę razowego chleba lub dolej soku z kiszonych ogórków. Nakryj buraki lnianą ściereczką, obwiąż szczelnie gumką lub sznurkiem, odstaw w ciepłe miejsce na około 7 dni. Po 2-3 dnach już zachodzi proces burzliwej fermentacji.



- 2 Zagląдай codziennie do zakwasu i zbieraj drewnianą łyżką białą pianę tworzącą się na powierzchni. Po burzliwej fermentacji ok. 7 dni zakwas uspokaja się, należy precedzić go i przelać do butelek, szczelnie zakręcić i przechowywać w chłodnym miejscu (lodówka lub piwniczka) około 3 miesiące

Twoje notatki do przepisu: