

Kwas z buraków

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Kwas z buraków do barszczu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg buraków ćwikłowych -
- 2 litry wody -
- 5 dag chleba razowego ze skórą -

Etapy przyrządzania:

1. Obieram i kroję w plasterki buraki. Wkładam do kamiennego garnka z ciepłą przegotowaną wodą, następnie dodaje chleb. Przykrywam nakłutym papierem i na kilka dni zostawiam w pokojowej temperaturze. Skórkę wyjmuję po 2 dniach. Gdy skwaśnieje, zdejmuję pleśń. Kwas przelerwa do dobrze wymytych butelek i trzymam w chłodnym i ciemnym miejscu najlepiej w piwnicy.

