

Kwas buraczany



MISZELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1 kg
chrzan świeży	30 g
czosnek	1 główka
pietruszka	1 szt.
marchewka	1 szt.
seler	1/4 szt.
sól	do smaku
cukier	1 szczypta
chleb razowy	1/2 kromiki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i pokrojone w plasterki buraki i jarzyny zalewamy letnią przegotowaną wodą (ok. 3 l), tak aby wszystko było przykryte. Na wierzch kładziemy kawałek suchego razowego chleba, który przyspieszy kwaszenie. Stoik przykrywamy gazą i odstawiamy na 5-6 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie zdejmujemy kożuch, a kwas przelewamy do butelek. Szczelnie zamknięty w chłodzie można przechowywać nawet przez kilka miesięcy.