

## Zakwas do żurku



### ELIZA135



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąki żytniej</b>	200 gram
<b>wody</b>	1 litr
<b>drożdży</b>	10 dkg
<b>czosnku</b>	1-2 ząbki
<b>chleb</b>	kawałeczek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozmieszać z letnią wodą i mąką.

Dodać pokrojone w kostkę czosnek, to wszystko wymieszać. Na koniec dodać kawałeczek chleba na lepsze ukwaszenie. Pozostawić w ciepłym miejscu do skisnięcia na kilka dni.