

Zakwas na czerwony barszcz



KULINARNE PRZGODY GATITY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	1,5 kg
zębki czosnku	4 sztuki
sól kamienna	2 łyżeczki
woda	1.5 (przegotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W gorącej wodzie rozpuszczamy sól, odstawiamy do wystygnięcia.

Buraki myjemy, obieramy, kroimy w plastry i umieszczamy w szklanym lub glinianym naczyniu. Zalewamy wodą, dorzucamy zębki czosnku. Bardzo ważne jest to, żeby warzywa były przykryte wodą i nie wystawały ponad jej powierzchnię !

Naczynie przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 7 dni. Wszystko zależy od tego jaka temperatura panuje w pomieszczeniu, im cieplej, tym szybciej powstanie zakwas.

Jeśli wytworzy się piana, należy ją zdjąć.

Gotowy zakwas przelewamy do czystych butelek, zakręcamy i przechowujemy w lodówce.