

Zakwas żytni na żurek



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	500 ml
czosnek	2 ząbki
ziele angielskie	2-3 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	3-4 szt.
mąka żytnia	1 razowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do litrowego szklanego lub glinianego naczynia wsypujemy mąkę, i wlewamy letnią, przegotowaną wodę, mieszamy. Dodajemy następnie przyprawy oraz przekrojone na pół ząbki czosnku, przykrywamy naczynie gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce na 3-4 dni. Zakwas stanie się kwaśny i będzie miał specyficzny zapach. Po tym czasie ukiszony zakwas przechowujemy w lodówce.