

Zakwas z buraków na wielkanocny barszczyk



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	1 litr
woda	2 litry
chleb razowy	5 dag
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki należy dokładnie umyć, obrać i pokroić w plasterki. Wodę przegotować i ostudzić. Buraki przełożyć do słoika wraz z obranym ząbkiem czosnku, , zalać letnią wodą, dodać kawałeczki chleba wraz ze skórą, zakryć lnianym materiałem lub gazą. Odstawić na kilka dni w ciepłe miejsce. Wedle uznania można dodać także dowolne przyprawy, żeby wzbogacić smak zakwasu.