

Kwas buraczany na barszcz



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

burak	1 kg
chleb razowy	1 kromka
czosnek	2 ząbki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 sztuki
ziela angielskie Prymat	4 sztuki
cukier	1 łyżeczka
sól	--
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obrać, pokroić w plasterki, włożyć do słoja, dodać obrany czosnek, przyprawy i cukier. Zalać letnią przegotowaną wodą, a na wierzchu położyć kromkę chleba. Słój przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 4-5 dni. Następnie zebrać pianę, powstały kwas przecedzić i przelać do butelek. Przechowywać w lodówce do 2 tygodni.