

Kiszony barszcz, najprostrzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraków ćwikłowych	kilka
l przegotowanej wody	3
ząbków czosnku	kilka
wiórków korzenia chrzanu	kilka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy i obieramy cienko ze skórki. Kroimy w plastry, wkładamy do kamiennego dużego gara. Dodajemy obrane ząbki czosnku i chrzan. Zalewamy całość wodą a na wierzch kładziemy chleb. Garnek przykrywamy gazą i obwiązujemy sznurkiem żeby nie spadła. Odstawiamy naczynie na kilka dni w ciepłe miejsce. Po ok. 5-7 dniach barszcz powinien być ukiszony. Na wierzchu utworzy się warstwa/kożuszek, który trzeba delikatnie zdjąć a barszcz przecedzić. Można go doprawić solą i cukrem, pić sam, taki surowy albo użyć do przygotowania zupy np. barszczyku do krokietów czy chłodnika. Ja przelewam go do butelek i trzymam w lodówce, ale nie za długo - wypijamy raczej na bieżąco bo zawsze można nastawić świeży.