

kwas chlebowy do picia



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	6 litrów
cukier	1/2 kg
rodzynki	30 gramów
drożdże	20 gramów
chleb razowy	1 czerstwy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb pokroić na kromki i lekko zrumienić w piekarniku. Przełożyć do dużego naczynia, zalać lekko przestudzoną przegotowaną wodą i odstawić na 24godziny, po tym czasie zlać płyn i dodać do niego rozpuszczone w niewielkiej ilości ciepłej wody drożdże i wsypać cukier, wymieszać i odstawić na kolejne 24godziny w ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu przelać płyn do butelek, do każdej wrzucić po 2-3 rodzynki, szczelnie zamknąć i odstawić w chłodne miejsce (np.do piwnicy). Po 2-3 dniach kwas zacznie silnie musować i jest wtedy gotowy do spożycia.