

Kwas chlebowy z cytryną



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chleb razowy	500 gram
cukier	300 gram
drożdże świeże	15 gram
woda	5 litrów
cytryna	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb pokroić na cienkie paski, potem podsmażyć na złoty kolor na patelni z odrobiną masła, zalać 3 litrami wrzątku i odstawiamy do schłodzenia. Następnie na garnku rozścielamy gazę i ostrożnie wlewamy na nią cały napój razem z chlebem, dzięki czemu dokładnie odsączy się chleb od napoju. Pozostały chleb zalewamy ponownie 2 litrami wrzątku i czynność ponawiamy z poprzedzaniem. Na koniec zlewamy 3 litry i 2 litry kwasu do słoja i dodajemy cukier oraz drożdże i odstawiamy na noc w pokojowej temperaturze. Na koniec wkroić pół cytryny.