
Kwas buraczany

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1364 razy.

1 kg buraczków
10 l wody
1 kg cukru
torebka cukru waniliowego
10 dag drożdży
3 dag rodzynek

Buraczki umyć szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać i zetrzeć na drobnej tarce. Wodę zagotować, włożyć utarte buraczki i zostawić na 10-20 min. Kiedy płyn nabierze pięknego, czerwonego koloru, przecedzić go, ostudzić, dodać cukier oraz wyrośnięte drożdże. Postawić na 1-2 doby w ciepłym miejscu; napój dojrzewający dłużej ma ostrzejszy, bardziej kwaśny smak. Dodać umyte i osuszone rodzynki oraz cukier waniliowy. Przebrać do beczki lub butelek, szczelnie zamknąć. Kwas można pić już następnego dnia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD