
Kwas brzozy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1367 razy.

2 l soku z brzozy
10 dag cukru
5 dag rodzynków
skórki chleba razowego
gałązki czarnej porzeczki

Świeży sok brzozy (zbierany wiosną) nalać do drewnianych beczulek lub glinianego, emaliowanego albo szklanego naczynia, dodać skórki z razowego chleba, gałązki czarnej porzeczki oraz cukier. Zostawić, aż płyn sfermentuje. Wlewać go do butelek, do każdej wrzucić kilka rodzynków, szczelnie zamknąć.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD