
Kaszubski kwas z brzadu i chleba

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 razy.

75 dag tzw. brzadu czyli suszonych owoców (jabłka, gruszki, wiśnie)

7,5 l wody

7 kg suszonego razowego chleba

50 dag cukru

10 goź dzików

2,5 dag kory cynamonowej

2,5 dag drożdży

Zagotować 4 l wody, wrzątkiem zalać chleb i zostawić na 10-12 godzin. Resztą wody zalać umyte i namoczone owoce, dodać cynamon oraz goź dziki i gotować pod przykryciem przez 10 min. Płyn przecedzić, połączyć, ostudzić lub podgrzać do temperatury 30C i dodać drożdże. Odstawić w ciepłe miejsce na 15-20 godz. Po tym czasie zdjąć pianę, całość przecedzić i wlać do szczelnie zamykanych butelek. Gotowy kwas przechowywać w chłodnym miejscu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD