Gdański kwas imbirowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1614 razy.

6 l wody
2 5 dag korzeni imbiru
1 kg suszonego razowego chleba
75 dag cukru
2 dag drożdży

Połowę ilości wody zagotować, wrzątkiem zalać suszony chleb i zostawić tak na 10 godz. Do emaliowanego garnka wsypać rozdrobniony korzeń imbiru (nie należy go mleć), zalać resztą zimnej wody i gotować na słabym ogniu przez 1 godz. Płyny przecedzić, połączyć, wsypać cukier i podgrzewać, aż całkowicie się rozpuści. Ostudzić do temperatury 30C, dodać roztarte drożdże, przelać do glinianego garnka lub emaliowanego wiadra i odstawić w ciepłe miejsce na 2-3 doby. Po tym czasie przecedzić, wlać do szczelnie zamykanych butelek. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD