
Gdański kwas imbirowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1391 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. Płynny przecedzić , połączyć , wsypać cukier i podgrzewać , aż całkowicie się rozpuści. Ostudzić do temperatury 30C, dodać rozrarte 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD