
KWAS BURAKOWY

Dodano: 2010-01-01 14:45:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

50 dag buraków
4 1/2 szklanki wody
sól
1/2 łyżeczki cukru
kawałek skórki z chleba razowego
1 ząbek czosnku

Buraki umyć szczotką, obrać, opłukać i rozdrobnić w plasterki albo w paski na szatkownicy lub robotem. Kamionkowy garnek albo słoje wyparzyć wrzącą wodą. Włożyć rozdrobnione buraki, dodać drobno posiekany czosnek, cukier, ok. 1/2 łyżki soli i kawałek skórki z razowego chleba. Zalać chłodną, przegotowaną wodą. Przykryć podwójnie złożoną gazą lub czystą (wygotowaną) ściereczką. Pozostawić w ciepłe na ok. 5 dni. Gotowy napój przecedzić przez wyparzone sitko wyłożone gazą, zlać do wyparzonych słoików lub butelek. Można przechowywać w lodówce przez kilka dni lub od razu spożywać. Buraki można wykorzystać do przyrządzania barszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD