
Kwas buraczany

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1626 razy.

1 kg buraków ćwikłowych,
łyżka cukru,
czosnek lub koper,
łyżka kwaśnego mleka (śmietany) lub skórka z razowego chleba

Umyte i obrane buraki pokrajać w cienkie plastry. Włożyć do porcelitowego naczynia lub kamiennego słoja i zalać przegotowaną ciepłą wodą, dodać kwaśne mleko lub skórkę razowego chleba. Przykryć i postawić w ciepłe. Po 2-3 dniach dodać cukier, roztarty czosnek (zapobiega tworzeniu się pleśni) lub zielony koper (najlepiej z kwiatem). Po kilku dniach gdy kwas nabierze winnego smaku odcedzić, wlać do wyparzonych butelek, zakorkować i postawić w chłodnym miejscu. Po odcedzeniu można buraki zalać ponownie ciepłą wodą. Otrzyma się wówczas kwas nieco słabszy. Kwas buraczany służy do sporządzania barszczu; można go też podawać jako doskonały napój orzeźwiający. Po połączeniu z kwaśnym mlekiem lub maślanką i wysypaniu posiekanej zieleniny otrzyma się świetny napój litewski.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD