
Kwas żytni na biały żur

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1608 razy.

50 dag mąki żytniej białej lub 60 dag mąki żytniej razowej,
10 dag skórki chleba lub chleb,
cebula,
majeranek lub ząbek czosnku

Mąkę rozprowadzić w kamiennym lub porcelitowym naczyniu ciepłą wodą (2,5 l), wkruszyć skórki chleba, włożyć cebulę pokrajaną w plastry oraz majeranek lub czosnek. Naczynie obwiązać gazą i postawić na kilka dni w ciepłym pomieszczeniu. Kwas (wraz z mąką) może służyć do sporządzania żuru i innych kwaśnych zup.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD