
Kwas z soków: poziomkowego i porzeczkowego

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1866 razy.

2 szklanki soku z poziomek,
2 szklanki soku z porzeczki,
1 kg cukru,
2-3 drożdży,
3 szt. goź dzików,
cynamon,
3 dag rodzynek

Zagotować wodę z 75 dag cukru i cynamonem. Przebrać do kamiennego naczynia i ostudzić do temperatury 20-25C. Dodać soki owocowe, zmielone goź dziki i rodzynek. Z resztą cukru rozetrzeć dokładnie drożdże i dodać do płynu. Całość pozostawić w ciepłym miejscu pod przykryciem na 8-10 godz. Przygotować umyte i wyparzone butelki lub słoje twist. Napełnić je napojem i szczelnie zamknąć. Przechowywać w chłodnym miejscu. Kwas nadaje się do picia na trzeci dzień.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>