
Kwas z soków: poziomkowego i porzeczkowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1901 razy.

2 szklanki soku z poziomek,

2 szklanki soku z porzeczek,

1 kg cukru,

2-3 drożdży,

3 szt. goź dzików,

cynamon,

3 dag rodzynek

Zagotować wodę z 75 dag cukru i cynamonem. Przełać 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>