
Napój litewski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2060 razy.

2 szklanki mleka zsiadłego,

3/4 szklanki zakwasu burakowego,

1 ogórek,

zielenina,

sól, cukier

Zakwas burakowy: 5 szklanek przegotowanej ciepłej wody, 50 dag buraków ćwikłowych, 1 łyżeczka cukru.

Buraki ćwikłowe wyszorować, obrać, opłukać, pokroić na małe kawałki, włożyć do słoja i zalać letnią przegotowaną wodą, dodać cukier. Słój przykryć kawałkiem gazy, postawić w ciepłym miejscu do zakiszenia na 4-5 dni.

Ukiszony barszcz zlać do butelek, zakorkować. Nie należy przetrzymywać za długo, aby nie przekisł.

Zieleninę opłukać, drobno posiekać. Mleko roztrzepać na gładką masę, połączyć z kwasem, dodać drobno pokrojony ogórek oraz pozostałe składniki, doprawić do smaku.

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