
Kwas do barszczu 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2028 razy.

Kupuje sie ladne okragle, slodkie buraki. Kraje sie je i uklada w duzym sloju prawie do pelna. Zalewa przegotowana ledwie letnia woda, tak zeby przykryla wszystkie buraki Sloj zamyka sie luzna pokrywka, ustawia w cieplym miejscu Czeka 4 dni do tygodnia Jezeli sie nic nie popsuje (np. zaplesnieje) to mozna zlac ze sloja piekny, intensywnie czerwony, kwasny plyn. W dawnych przepisach polecano dodac do sloja kawalek zytniego chleba, co przyspiesza fermentacje, ale teraz trudno o porzadny zytni chleb, a ponadto zwieksza to ryzyko zaplesnienia barszczu. Gotowy barszcz przechowywac mozna w zamknietych butelkach w chlodnym miejscu. Ja nadmiar wlewam do plastikowych woreczkow i zamrazam.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)