
Jabłka w kwasie na sałatę zimową

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2017 razy.

JABŁKA: jesienne, zdrowe

Z KUCHNI LITEWSKIEJ

Jabłka (winne) włożyć do kwasu, zalać tak kwasem aby dobrze objęło, nałożyć krzyżem z drzewa i nacisnąć kamieniem, aby jabłka nie wypływały.

Przepis na kwas:

wziąć trzy litry razowej żytniej mąki, nalać tyle zimnej wody, aby rzadkawa było, po czym postawić w ciepłe, aż słodycz się znajdzie; natenczas wlać do kubła i zalać 24 litrami ciepłej wody, zawiązać płótnem i postawić w ciepłe, aby lekko ukwaśniało. Następnie przecedzić i ostudzonym zalać jabłka.