
Zakwas do żurku 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2259 razy.

Grubo mielona mąka żytnia, duuużo czosnku (pokrojonego w plasterki) i ciepła woda.

I teraz najtrudniejsze: to musi mieć jakiś zaczątek, wystarczy odrobina zakwasu z poprzedniego przebiegu a nawet brudne naczynie po takim zakwasie. Parę dni w temperaturze pokojowej, a potem do lodówki. Można również kupić gotowy (w sklepie albo na targu) ale też chyba tylko u nas, w Polsce wątpię.

From: Michał Mierzwa <mmierzwa@blaszok.silesia.linux.org.pl>