Kwas do barszczu 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1986 razy.

Cześć

Dla uzyskania ładnego koloru- jak wiadomo dobry barszcz powinien być słodkawo - kwaśny i intensywnie czerwony można robić następująco: 1 burak drobno pokroić i zalać 0.5 szkl. wody, gdy mamy gotowy już barszcz wlać tą wodę na tzw. kolor,można również przelać ugotowany barszcz przez sitko,na którym leży surowy utarty burak, moja babcia dodawałą do barszczu sok wiśniowy co go zakwaszało i nadawało mu przepiękny bordowy kolor.

UWAGA w trakcie podgrzewania barszczu nie wolno zagotować bo traci kolor.

Kwas buraczany:

około 1 kg buraków

korzeń chrzanu

główka czosnku

pietruszka,

marchewka,

kawałek selera

3 łyżeczki soli,

szczypta cukru

kawałek suchego razowego chleba

obrane i pokrojone w plasterki buraki i jarzyny zalać letnią przegotowaną wodą (około 3 litry) , tak aby przykryła wszystko dodać pozostałe składniki i chleb, nakrywam słój gazą i trzymam około 5-6 dni w ciepłym miejscu, po czym usuwam kożuch , a kwas przelewam do butelek.

W szczelnie zamkniętych butelkach w chłodnym miejscu można go przechowywać około 2-3 miesiące.

Przepis na ten kwas jest jeszcze" odziedziczony" po mojej babci wychodzi bardzo dobry, warto wypróbować

Pozdrowienia

From: "Ala Błędniak" <ala@ikki.com.pl>