
Kwas miodowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2879 razy.

Czas przygotow. 18 godz.

300 g miodu pszczelego,

80 g rodzynek,

1 cytryna pokrojona w plasterki,

1 łyżeczka maki,

10 g drożdzy,

6 l wody.

1. Miod, rodzynek i cytryny umieścić w pojemnym, kamionkowym naczyniu. Zalać wrzątkiem, a gdy ostygnie dodać drożdże wymieszane z maki i rozprowadzone 2 łyżkami wody.

2. Odstawić na 16 godz. Gdy rodzynek i cytryny wypłyną na wierzch, usunąć je.

Kwas rozlać do czystych, wyparzonych butelek z grubego szkła, napełniając je do 6/7 objętości. Zakorkować szczelnie i przechowywać w chłodnym miejscu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)