Sposób kwaszenia barszczu z buraków

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1785 razy.

Sześć większych lub 10 mniejszych buraków ćwikłowych oskrobać i opłukać, pokrajać w drobne kawałki, a włożywszy w drewniane lub gliniane naczynie, zalać przegotowaną letnią wodą. Na wierzch dać kawałek żytniego kwaśnego chleba i postawić w ciepłem miejscu nad kuchnią. Po czterech dniach powinien być barszcz kwaśny do użycia. Jeśli się na wierzchu utworzy pleśń należy ją zebrać, wyrzucić rozmoknięty chleb i zamieszać dobrze od spodu. Taki barszcz trzymany w chłodnym miejscu można przechowywać dłuższy czas zupełnie świeży, ale trzeba go, gdy dobrze kwaśny, zlać czysty w butelki lub słoje i zawiązać pergaminowym papierem. Barszcz powinien być zawsze w domu, gdy jeden się kończy, zaraz świeży zakwasić.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"