

ZAKWAS Z BURAKÓW

Czas
20

Z domowego zakwasu z buraków, barszcz czerwony jest najlepszy ! Świetnie nadaje się także do picia, prosto ze słoika :)

SKŁADNIKI

na 3l zakwasu

- 1,5kg buraki czerwone
- 3l woda
- 1,5 łyżeczki sól himalajska
- 6 ząbków czosnek
- 3 szt. liść laurowy
- 4 szt. ziele angielskie
- 3 łyżki kminek
- 1 kromka chleb żytni na zakwasie

PRZYGOTOWANIE

1. Wodę zagotować, dodać sól i wystudzić.
2. Buraczki obrać, pokroić w cienkie plasterki.
3. Słoik o pojemności ok. 4l, wyłożyć plasterkami buraków, a między nie poupychać ząbki czosnku, ziele anielskie, liść laurowy i kminek.
4. Buraki z przyprawami zalać wystudzoną wodą z solą. Na wierzch położyć kromkę chleba żytniego na zakwasie.
5. Słoik przykryć Inianą ściereczką/gazą lub ręcznikiem papierowym.
6. Kromkę chleba wyjąć ze słoika po 2 dniach od momentu przygotowania zakwasu.
7. Zakwas jest gotowy po ok. 5 dniach.