

Zakwas na barszcz czerwony

Wpisany przez Administrator

środa, 02 listopada 2016 15:23 - Poprawiony piątek, 30 grudnia 2016 13:56

Składniki:

3 surowe czerwone buraki

1 cebula

½ główki czosnku

3 jabłka

Ziele angielskie

Liście laurowe



Zakwas na barszcz czerwony

Wpisany przez Administrator

środa, 02 listopada 2016 15:23 - Poprawiony piątek, 30 grudnia 2016 13:56

Przygotowanie:

Buraki myjemy i kroimy w części. Cebulę obieramy i kroimy w ćwiartki. Jabłka myjemy i kroimy na ćwiartki, Ząbki czosnku obieramy i zgniatamy. Wszystko układamy w dużym słoju i zalewamy ciepłą ale nie gorącą wodą. Mieszmamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Nie przykrywamy szczelnie słoja. Codziennie mieszamy zakwas. Po 3 dniach powinien mieć już charakterystyczny kwaskowy zapach i powinien być już gotowy do przygotowania barszczu. Można go ewentualnie zostawić na jeszcze jeden dzień. Zakwas przelewamy do przygotowanego wywaru, zagotowujemy, bardzo krótko, do momentu wrzenia i zdejmujemy z płyty odstawiamy na 24 godziny. Przed podaniem barszcz podgrzewamy i doprawiamy.