Zakwas buraczany

Na widelcu

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

burak - 600 g
czosnek - 1 ząbek
majeranek - do smaku
liść laurowy - 2 szt.
chleb razowy - 1 kawałek

Sposób przygotowania:

KROK 1: To mój pierwszy zakwas na barszcz więc proszę o wyrozumiałość ;)

Pokroiłam buraczki i czosnek w plastry

KROK 2: Ułożyłam warstwy buraczków, na każdą z nich położyłam kawałek listka laurowego, czosnku oraz posypuję majerankiem. Do poziomu buraczków zalewam ciepłą wodą, na wierzchu kładę pokrojony chleb razowy. Trzymam pod przykryciem w ciepłym miejscu 3-4 dni.