Domowy zakwas buraczany

Cotakpachnie?

Polecane na: **napoje, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- buraki - kilka szt.
- sól - 2 łyżka
- pieprz ziarnisty - kilka szt.
- ziele angielskie - kilka szt.
- liść laurowy - kilka szt.
- czosnek - kilka ząbek
- gorąca woda - 3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki obrać i pokroić w niezbyt grube plastry. Czosnek obrać. Wziąć duży słój, układać w nim na przemian buraka z czosnkiem i przyprawami (oprócz soli).

Na wierzch zakwas nasypać sól, zalać wszystko gorącą wodą. Słoik przykryć ściereczką i odstawić na tydzień.

Po tygodniu gotowy zakwas zakwas przecedzić przez sitko wyłożone gazą i przelać do butelek. Tak przygotowany zakwas można przechowywać do 3 tygodni.