




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 słoik, 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.