

Zakwas z buraków do barszczu czerwonego

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

na Wigilię

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- buraki - 1/2 kg
- czosnek - 8
- kromka czerstwego chleba - 1 szt.
- woda - 1,5 l

Etapy przyrządzania:

1. Buraczki pokroić w plasterki wrzucić do dużego słoja, dodać czosnek, chleb i zalać ciepłą wodą. Przykryć, pozostawić w chłodnym miejscu na 5 dni. Po tym czasie odcedzić i przygotować na nim barszczyk wigilijny

