

kwac buraczany

Święta coraz bliżej i tak właściwie, to już ostatni moment na ukiszenie buraków. Barszcz czerwony w tradycji polskiej sięgającej XVI wieku, istnieje w dwóch wersjach: postnej – serwowany na Boże Narodzenie, oraz na bulionie mięsny – serwowany na Wielkanoc. Bazą każdej z tych wersji, jest kwas buraczany, który wbrew pozorom jest nieskomplikowany w przygotowaniu, a jego piękny rubinowy kolor jest niepowtarzalny:)

Składniki:



- 1,5 kg buraków,
- letnia woda,
- kromka razowego chleba.

Wykonanie:

1. Buraki myjemy, obieramy ze skórek, a następnie kroimy w cienkie plastry i układamy w 2-2,5 litrowym słoju. Całość zalewamy bardzo letnią wodą, uprzednio przegotowaną, tak aby pokryła buraki. Na wierzch kładziemy kromkę razowca, która

przyspieszy proces kiszenia buraków. Słój przykrywamy gazą i obwiązujemy, następnie odkładamy buraki w najcieplejsze miejsce w kuchni.

2. Po upływie 4-5 dni kwas buraczany jest gotowy. Ostrożnie usuwamy „kożuch” jaki się wytworzył na powierzchni, a następnie przelewamy (lejek jest tu niezbędny) do czystych, wyparzonych butelek, nasz rubinowo czerwony, klarowny kwas buraczany. Szczelnie zamknięte butelki wstawiamy do lodówki do momentu ich wykorzystania.