АЗБУКА ВЕРЫ



Курский квас свекольный

Курский квас свекольный – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept/kurskij-kvas-svekolnyi

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Курский квас свекольный

Ингредиенты

- 1 кг свёклы;
- 1/3-1/2 стакана сахарного песка;
- 2,5 л воды;
- 100 г ржаного хлеба;
- щепотка соли.

Приготовление

1. Свёклу моют, очищают, споласкивают, нарезают тонкими ломтиками или натирают на крупной тёрке и кладут в чистую стеклянную посуду.
2. Посыпают сахарным песком, солью, заливают охлаждённой кипячёной водой и кладут хлебную корку.
3. Посуду накрывают марлей или салфеткой и ставят в тёплое место на 5 суток. После этого квас процеживают через марлю в бутылки.
4. Квас можно применять для приготовления напитков и холодных борщей.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch