Kiszenie żuru

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

zakwas

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka żytnia - 1 szkl.
- kilka ząbków czosnku -
- mała cebula -
- liść laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego -
- pół kromki razowego chleba ze skórką lub 1 dag drożdży -

Etapy przyrządzania:

1. Zakwas robimy 3 dni przed gotowaniem żurku.

Do kamiennego garnka lub szklanego słoja wsypujemy mąkę, mieszamy z taką ilością gorącej wody, aby powstała zawiesina o konsystencji ciasta naleśnikowego. Dodajemy czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. Gdy ostygnie, wlewamy 4 szklanki chłodnej przegotowanej wody, wkładamy cebulę, chleb lub drożdże, dokładnie mieszamy. Przykrywamy garnek (słoik) płótnem, obwiązujemy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 3 dni.
Dla leniuszków ;p - zakwas można kupić gotowy w sklepie warzywnym lub na targu.

Pulpecik.pl