



Zakwas na barszcz czerwony

Autor: najlepszewkuchni.pl

Jeśli lubisz domowe kiszonki, koniecznie sprawdź także te przepisy: [kiszone rzodkiewki](#), [kiszone pomidory](#), [kiszona czerwona kapusta](#).

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jabłka w skórce, obrane buraki pokrojone w półplastry oraz czosnek pokrojony w plasterki umieść w słoiku. Dodaj ziele angielskie, sól, pieprz i lekko roztarte w moździerzu ziarna kolendry.

Krok 2

Dodaj piątkę chleba, którą po 3 dniach wyjmujemy ze słoika. Całość zalej wodą tak, by przykryła wszystkie składniki.

Krok 3

Słoik nakryj ściereczką i obwiąż sznurkiem. Odstaw w ciemne miejsce i przechowuj ok. 5-7 dni w temperaturze pokojowej. Po tym czasie przelej zakwas do osobnego naczynia i przechowuj w lodówce do ok. 2 tygodni. Smacznego!

Składniki:

1 kg buraków

3 l ciepłej, przegotowanej wody

1 piątka razowego chleba na zakwasie

2 łyżeczki soli

2 ząbki czosnku

2 jabłka

6 ziaren ziela angielskiego

1 garść ziaren kolendry

10 szt. ziarnistego pieprzu czarnego