

Kvašáky

Written by codify

Thursday, 25 August 2011 20:16 - Last Updated Thursday, 19 July 2012 13:36

There are no translations available.

Tak ako je medzi ľudmi rozšírené zaváranie zeleniny a ovocia cez x-osvedčených receptov, tak aj otázka kvašákov je hodná zretela prísneho pohľadu. Samozrejme že aj my máme svoj najsamlepší recept. Stále je to ale prienik rôznych kuchýň a upraveného receptu vzišlého z rodinej praxe. Po rôznych testoch, skúškach a odporúčaniach my nepoužívame na podporu kvasného procesu chlieb.

Náš gurmánsky pohľad na sezónnu špecialitu :

- 4 litrový pohár a 3 decový pohár s rozmerom do otvoru 4 litrového pohára (vid' foto),
- nálev - v troch litroch vlažnej vody rozpustené 3 poctivé kopcom lyžice soli,
- uhorky s odkrojenými končekmi a zo 4 strán pozdĺžne narezané,
- hlavička cesneku priečne prerezaná,
- jedna čili paprička,
- kúsok koreňa chrenu,
- zopár bobúl čierneho a nového korenia,
- stonka kôpru,
- vínný list.



Do pohára vložíme vínný list, ukladáme uhorky na ležato po poschodiach, v 1/3 vložíme chren, do ďalší

Kvašáky

Written by codify

Thursday, 25 August 2011 20:16 - Last Updated Thursday, 19 July 2012 13:36



Dobrého rána! Nový den je krásný a všechno vypadá krásně. Až do výroby nového kvašáku ještě něco čekat budeme.