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 rodinnej 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 (viď 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,
- vínny list.

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

Bohužiaľ nie sú fakt tak kyslé ako by som si želala. Ale to vedzte si - pečeňovému syrovému zajacovi