

Zakwas na zurek

Autor: **patrusia84**Przepisów: **26** Ocena: **641**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka żytnia, 200 g
- czosnek, 3-4 ząbki
- liść laurowy, 3-4 listki
- ziele angielskie, kilka ziarenek
- przegotowana woda, 1 l.

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z 1 l ciepłej przegotowanej wody (nie może być gorąca, żeby z mąki nie zrobiły się grudki). Dodajemy czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. I gotowe! Najlepiej użyć kamionki i nakryć lnianą ściereczką. Pozostawiamy w ciepłym i ciemnym miejscu na około 4 - 5 dni.

Twoje notatki do przepisu: