

Zakwas na żurek



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **7453**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 łyżki mąki żurkowej lub żytniej pełnoziarnistej
- 3 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 3 ziarenka pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli
- kawałek chleba
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 do naczynia wsypać mąkę dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, czosnek pokrojony w plasterki i letnią wodę, mieszamy, dodajemy kawałek chleba, przykrywamy np. gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok 5-6 dni. Przed użyciem wymieszać. Należy pamiętać żeby zostawić trochę zakwasu jako bazę pod następny żurek :)

Twoje notatki do przepisu: