Barszcz czerwony na zakwasie

30 min

2 os.

Składniki

- duży burak
- pół główki czosnku
- liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- litr wody
- łyżka soli kamiennej
-
- jabłko
- 80 g makaronu jajecznego krajanki
- cukier
- sól
- pieprz
- majeranek

Sposób przygotowania

Buraka obrać i pokroić w cienkie plasterki. Wodę wymieszać z solą.

W naczyniu połączyć czosnek, ziele, liść laurowy, wodę i buraka. Górę naczynia przykryć gazą i odstawić do sfermentowania na minimum 4 dni.

Po tym czasie zakwas przecedzić. Wlać go do garnka i dodać pokrojone w plasterki jabłko. Po godzinie podgrzać całość, ale nie gotować.

Doprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i majerankiem. Barszcz podawać z ugotowanym makaronem.