Квас

Этот старинный русский напиток пользуется у нас большой популярностью. Однако, к сожалению, почти забыты многие сорта квасов: яблочный, вишневый, петровский, лимонный. Предлагаем вам рецепт одного из вкуснейших квасов – петровского.

***Ингредиенты:***

1. **800грамм ржаных сухарей,**
2. **25 грамм дрожжей,**
3. **по 100 грамм**

* **сахарного песку,**
* **меда,**
* **хрена,**

1. **4 литра воды.**

Хлеб ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле три-четыре часа. Процедить, добавить разведенные дрожжи и сахар, после чего дать настояться в теплом месте десять-двенадцать часов.

Когда квас хорошо перебродит, его следует снова процедить и разлить по бутылкам. Перед розливом по бутылкам добавить мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток квас готов.

*Приятного вам аппетита!!!*