КВАС

Этот старинный русский напиток пользуется у нас большой популярностью. Однако, к сожалению, почти забытые 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 100грамм**

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

1. **4 литра воды.**

Хлеб нарезать 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 квасу 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!!!