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 вкусных квасов-петровского.

**Ингредиенты**:

1. 800 грамм ржаных сухарей,
2. 25 грамм дрожжей,
3. по 100 грамм
* сахарного песку,
* меда,
* хрена,
1. 4 литра воды

Хлеб нарезать ломтиком 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 настоятся 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!!!*