Квас

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

***Ингредиенты:***

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

* сахарного песку,
* мёда,
* хрена,

1. 4 литра воды.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования тёмно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле три – четыре часа. Процедить, добавить разведённые дорожи и сахар, после чего дать квасу настояться в тёплом месте десять – двенадцать часов.

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

Приятного вам аппетита!!!