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

* меда,
* хрена,

1. 4 литра воды.

*Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневой корочки. 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 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!!!