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-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!!!