Квас

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

* сахарного песку,
* меда
* ,хрена,

1. 4 литра воды.

Хлеб нарезать ломтиками подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать н6астоять в тепле три-четыре часа. Процедить и добавить разведенные дрожжи и сахар, после чего дать квасу настояться в теплом месте десять- двенадцать часов.

Квас хорошо перебродит, его снова следует процедить и разлить по бутылкам добавить мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток вас готов.

Приятного вам аппетита!!!