

Medový kvas

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 6

- včelí med 150 g
- rozinky 40 g
- citron nakrájený na plátky 0.5 ks
- voda 3 l
- mouka 0.5 lžička
- kvasnice 5 g
- voda 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Med, rozinky a citron dáme nejlépe do skleněné, porcelánové nebo nerezové nádoby, zalijeme vroucí vodou a jakmile vystydně, přidáme kvasnice rozmíchané s moukou a 1 polévkovou lžící vody. Necháme 16 hodin odpočívat. Poté rozinky a citron vyjmeme.
2. Kvas nalijeme do čistých vypařených lahví ze silného skla. Láhve plníme jen do 6/7 obsahu. Pečlivě zazátkujeme a uložíme do chladu.