

A close-up photograph of a bowl of zakwas soup. The soup is a light, creamy beige color with visible chunks of potato and pieces of onion. It is garnished with a generous amount of black and red pepper. The bowl is made of reddish-brown ceramic and sits on a dark, textured wooden surface. In the background, more onions and a wooden spoon are visible.

# *Przepis na zakwas na żur*

## **Składniki:**

- Mąka żytnia lub pszenna
- Letnia woda – nie może być chlorowana
- Kilka ząbków czosnku
- Szklane lub ceramiczne naczynie
- Drewniana lub ceramiczna łyżka do mieszania – znakomicie sprawdza się drewniana trzepaczka



# Przepis na zakwas na żur

## Składniki:

1. Wyparzyć kamienne lub szklane naczynie, w którym będzie kiszony żur.
2. Wsypać 0,5 szklanki mąki, wlać 1 szklankę wody.
3. Bardzo dobrze wymieszać przygotowaną łyżką - aż do gładkiej konsystencji.
4. Mieszanka musi być mocno gęsta, aby lekko przywierała do łyżki, jednocześnie w stanie płynnym - jeśli trzeba, dolej wody.
5. Naczynie odstawić w ciepłe miejsce - nie przykrywać, a jedynie obwiązać gazą lub inną przewiewną tkaniną.
6. Mieszać przynajmniej raz dziennie, aż na powierzchni pojawią się pęcherzyki powietrza.
7. Po 2-4 dniach odlać kożuch z góry i „dokarmić” zakwas sporą ilością mąki i wody, w proporcji: ilość wody nieco więcej niż podwójnie do ilości mąki ( szklanka mąki - dwie i pół szklanki wody).
8. Czosnek obrać i każdy ząbek przekroić na pół, dodać do zakwasu.
9. Zostawić jeszcze na 2 - 3 dni do zakiszenia. Ukiszony ładnie pachnie i zmienia kolor na taki „wyrazisty”.
10. Zostaw nieco w stoiku (około 4 - 5 cm w półlitrowym stoju) - będzie starterem do przygotowania kolejnego zakwasu na żurek.

[WIĘCEJ PRZEPISÓW NA](#)

[JAWAGABUNDA.PL](http://JAWAGABUNDA.PL) - KLIKNIJ I SPRAWDŹ!