Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Квас клюквенный

27 ноября 2013 15:47 · https://open-cook.ru/recipes/kvas-klyukvennyj




Квас для меня всегда ассоциировался с летом, но оказалось, что и в ноябре он к месту. Рецепт был случайно найден в “Сборнике рецептур” при поиске какого-нибудь теплого напитка.

При всей моей любви к хлебном квасу, клюквенный очень и очень хорош!

**На 1 литр кваса нужно:**

- 125 гр клюквы (по рецепту идет свежая клюква, но я готовила из замороженной, предварительно разморозив ее)

- 4 гр прессованных дрожжей
- 1 литр воды
- 120 гр сахара

Клюкву протереть и отжать сок (я обычно разминаю ее деревянной толкушкой и протираю через сито). Сок отложить, а мезгу (некоторые называют это выжимками) залить горячей водой и варить 5-8 минут. Процедить.

В отвар добавить разведенные дрожжи, сахар и сок (я брала полстакана отвара и остужала его до температуры тела и уже в ней разводила дрожжи). Оставить для брожения на 5-6 часов при температуре 20 градусов (оставляла в комнате, так как в кухне жарко). Затем процедить и охладить квас.




Приятного аппетита!