



Zaradi izbruha koronavirusa v številnih trgovinah ne moremo kupiti svežega kvasa. Ker je marsikje pošla tudi zaloga suhega, vam v nadaljevanju razkrivamo recept za pripravo domačega kvasa. Potrebujete zgolj nekaj preprostih sestavin, ki jih imate zagotovo že pri roki, da bo kvas primeren za uporabo, pa boste morali počakati dva dni.

Za pripravo domačega kvasa načeloma potrebujete le moko in vodo, če pa dodate tudi sadje, boste proces fermentacije nekoliko pospešili in dobili rahlo kiselkast okus. Najprimernejša so jabolka, ki pa naj bodo domača ali ekološko pridelana, saj boste potrebovali tudi lupino. Če niste prepričani o neoporečnosti jabolka, ga za 10 minut potopite v jabolčni kis in nato dobro sperite pod tekočo vodo. Kar se tiče moke, je najbolj primerna domača, sveža moka iz mlina. Če boste uporabili rženo moko, bo domači kvas zelo hitro narejen, vendar pa bo imel zelo kislekast okus.

**Postopek priprave domačega kvasa:** V velik steklen steriliziran kozarec vlijemo 1,5 dl mlačne vode ter dodamo 1 žličko sladkorja in 2 veliki žlici moke. Premešamo, da zmes nima grudic, nato pa dodamo še 4 jabolčne krljice brez pečk. Kozarec zapremo ter ga dva dni pustimo pri miru na sobni temperaturi. Poberemo ven jabolka in kvas je pripravljen. Količina kvasa, ki ga dobimo, zadostuje za dve peki kruha po 2 kilograma.

<https://okusno.je/triki-in-nasveti/kako-narediti-domaci-kvas.html>

