Przepis na:

Domowe drożdże

SKŁADNIKI:

- cukier
- 2 średniej wielkości ziemniaki
- jasne piwo niepasteryzowane

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Gotujemy ziemniaki.
2. Miękkie ziemniaki rozgniatamy na gładką papkę.
3. Do masy dodajemy 1 łyżeczkę cukru i mieszamy.
4. Dodajemy 1 łyżeczkę piwa, ponownie mieszamy.
5. Masę przekładamy do słoiczka lub innego szklanego pojemnika, przykrywamy ściereczką.
6. Odstawiamy na 3 dni i utrzymujemy temperaturę pokojową.