

ZUPPE E MINESTRE

# Kvas di pane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 1 litri di acqua calda
- ½ kg di barbabietole sbucciate e affettate
- 1 crosta di pane di segale.

## PREPARAZIONE

- 1** Versare dell'acqua calda sulle barbabietole in una casseruola. Aggiungere il pane. Coprire con un panno. Lasciar riposare per 3-4 giorni. Scolare il liquido e usarlo come base per zuppe.