Dary lata - ocet pomidorowo jabłkowy

Dorota Rozbicka

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

20 porcji

Składniki:

skórki i ogryzki jabłkowe - 1 szklanka

skórki pomidorowe - 1 szklanka

cukier - 2 łyżka

woda - 0,5 litr

Dodatkowe info:

Lato to czas na przygotowywanie pysznych przetworów.
Bardzo polecam Wam produkcję własnych octów - nie jest to trudna sprawa, choć wymaga systematyczności (codziennego mieszania) i czasu.
Warto poeksperymentować ze smakami.
Na przygotowanie octu potrzebujemy ok 2 miesięcy kiedy to w naszym słoju zajdzie fermentacja alkoholowa, potem octowa a potem już klarowanie i dojrzewanie octu. Po tym czasie mamy pyszny dodatek do sałatek i nie tylko.
Do przygotowania octów możemy używać skórek i ogryzków owocowo warzywnych - nic się nie zmarnuje!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogryzki i skórki jabłkowe, kroimy w kawałki, wrzucamy do litrowego słoika.
Skórki pomidorowe wrzucamy do słoika.
Dodajemy cukier, zalewamy wodą, tak by ok 4 cm od góry zostawić wolnej przestrzeni, bo zachodząca fermentacja będzie unosić zawartość.
Przez pierwsze 2 dni możemy wstawić w słoik mniejszy słoiczek by nasze "fusy" znalazły się pod powierzchnia wody.
Kiedy fermentacja ruszy, słoik przykrywamy papierową serwetką i ciasno obwiązujemy gumką.
Ważne! Co dziennie 1 lub 2 razy mieszamy wszystko w słoiku.
Tak przygotowany zaczyn na ocet mieszamy codziennie przez miesiąc.
Po tym czasie ocet przecedzamy.

Odcedzony ocet zostawiamy na drugi miesiąc by się sklarował i dojrzał.