



Ocet botwinkowy z ziołami

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

botwinka - (liście i buraczki) -
kolendra zielona - - kilka listków
natka pietruszki - - kilka listków
seler naciowy - 2-3 szt.
rukola - - garść
jarmuż - - kilka listków
estragon - kilka gałązek -

geranium - - kilka listków
bazylija - - kilka listków
koper włoski - - kilka listków
czosnek - 3-5 ząbek
cukier - (5 pełnych łyżek na 1 l wody) -
ściereczka lniana lub ręcznik papierowy, gumka duży słój -

Dodatkowe info:

Ocet botwinkowy jest doskonały do poprawiania botwinki, chłodnika, barszczu, ćwikły czy sałatki z buraków. Ma piękny aromat i smak, dzięki dużej ilości ziół. Ocet z czasem nabiera jeszcze lepszego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Botwinkę i zioła (w dowolnej ilości) umyć, osuszyć i posiekać. Przełożyć do dużego słoja tak, aby wsad sięgał do połowy wysokości. Przygotować roztwór wody z cukrem w proporcji 5 pełnych łyżek cukru na 1 l wody (przy ziołach i warzywach warto użyć więcej niż standardowe 4 łyżki na 1 l wody, ja daję pełne 5, a czasem i więcej, aby otrzymać mocniejszy ocet). Roztworem zalać botwinkę z ziołami do 3/4 wysokości słoja. Jeżeli mamy matkę octową, to możemy ją dodać, przyspieszy ona fermentację octową. Słój zabezpieczyć ściereczką lnianą lub ręcznikiem papierowym i gumką. Przez 2-3 tygodnie mieszać wszystko drewnianą lub plastikową wyparzoną łyżką. Jak surowiec opadnie na dno i nie będzie już wypływał na powierzchnię przestajemy mieszać. Zostawiamy ocet w spokoju na 3-4 tygodnie, przykryty ściereczką lnianą. Po tym czasie precedzamy surowiec, a ocet

zostawiamy jeszcze w słoju na 2-3 tygodnie do dalszej cichej fermentacji (możemy też już ocet zlać do butelek).

KROK 2: Ocet przelewamy do butelek. W miarę upływu czasu ocet szlachetnieje i jest jeszcze lepszy.