Ocet buraczkowy z pomarańczą

Nikita

Polecane na: **napoje, sosy**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- buraczki eko - kilka
- marchewka eko - 1 szt.
- pomarańcza bio - 1 szt.
- geranium - kilka listków
- werbena cytrynowa - kilka listków
- rozmaryn świeży - kilka listków
- tymianek świeży - kilka listków
- liść laurowy świeży (lub suszony) - 2 szt.
- ziele angielskie - 2-3 szt.
- goździki - 4-5 szt.
- słój dowolny (ale przynajmniej o pojemności 2 l, u mnie 3 l) -
- woda i cukier (w proporcji 4 pełne łyżki cukru na 1 l przegotowanej wody) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraczki i marchew umyć, obrać (oskrobać) i zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach (najszybciej za pomocą robota) lub pokroić na dowolne małe kawałki. Włożyć do umytego słoja (buraczków z marchewką powinno być troszkę mniej niż do połowy wysokości słoja).
Wszystkie zioła (werbena, geranium, tymianek, rozmaryn) posiekać lub porwać na mniejsze kawałki i wrzucić do buraczków, dodać pozostałe przyprawy. Wsad powinien wypełniać słój do połowy wysokości.
Przygotować roztwór wody z cukrem. Ostudzić.

KROK 2: Wszystko zalać roztworem 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 wyparzona łyżką przynajmniej 2 razy dziennie.
Jak surowiec opadnie na dno i nie będzie już wypływał na powierzchnię przestajemy mieszać.
Zostawiamy go w spokoju na 3-4 tygodnie, przykryty ściereczką lnianą.

KROK 3: Po tym czasie przecedzamy surowiec, a ocet zostawiamy jeszcze w słoju na 2 tygodnie do dalszej cichej fermentacji. Ocet przelewamy do butelek. W miarę upływu czasu ocet szlachetnieje i jest jeszcze lepszy.

Ocet buraczkowy z pomarańczą ma piękny kolor, zapach i smak.
Powstał spontanicznie jak większość moich octów z serii co wpadnie w ręce idzie do słoika.
Poprzedni ocet buraczkowy (https://gotujwstylueko.pl/przepisy/ocet-buraczkowy-z-ziolami) też jest super, każdy ma swój niepowtarzany smak i aromat dzięki dodatkowi różnych ziół i dodatków.