Ocet grzybowy z ziołami

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- suszone grzyby prawdziwki, podgrzybki - 3 garść
- liście laurowe świeże lub suszone - 3-4 szt.
- czosnek kilka ząbków -
- pieprz i ziele angielskie po kilka ziarenek -
- majeranek świeży kilka gałązek -
- estragon świeży kilka gałązek -
- koper włoski świeży lub zwykły - kilka listków
- szałwia lekarska świeża - kilka listków
- oregano świeże - kilka listków
- trawa cytrynowa świeża - kawałek
- lubczyk - kilka listków
- jabłko eko - 1 szt.
- geranium - kilka listków
- cukier - 7 łyżka
- słój 2l, ściereczka lniana, gumka -
- woda - 1,5 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ocet grzybowy robimy zawsze z suszonych grzybów, bez śladów pleśni (to ważne, jeżeli będą skażone to ocet spleśnieje i będzie do wylania).
Najlepiej użyć tu świeżych ekologicznych ziół (ja mam swoje), jeżeli nie mamy świeżych to można dać suszone dobrej jakości. Zioła możemy wybrać wg własnych upodobań i inwencji twórczej. Ja lubię tu oprócz ziół, dodać kilka listków geranium i trawę cytrynową, nadają świeżości.

KROK 2: Grzyby można trochę pokruszyć i włożyć do słoika. Zioła umyć, osuszyć i rozdrobnić, dodać o grzybów.

Wrzucić pokrojone jabłko i przyprawy. Wodę rozmieszać z cukrem i letnią zalać słój z grzybami i ziołami do wysokości 3/4.

KROK 3: Przykryć ściereczką lnianą i zabezpieczyć gumką. Przez około 2-3 tygodnie mieszać drewnianą wyparzoną łyżką (na początku 2 razy dziennie, później wystarczy raz). Jak wszystko opadnie już na dno, odstawić jeszcze na 3-4 tygodnie i już nie mieszać. Następnie przecedzić przez sito, dobrze jest jeszcze ocet zostawić w słoiku przykrytym ściereczką lnianą na kolejne 3-4 tygodnie i dopiero po tym czasie zlać do butelek.
Ocet ten wymaga długiego czasu dojrzewania (coś jak nalewki, im starszy tym lepszy), najlepiej zrobić, schować i zapomnieć o nim na kilka lat:), a przynajmniej na rok. Warto uzbroić się w cierpliwość.
Ocet nadaje się do przyprawiania zup, sosów, marynat. Polecam:)