Ocet pomidorowy z chili, czosnkiem i bazylią

Nikita

Polecane na: **sosy**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Pomidory ekologiczne - kilka szt.
- Papryka chilli - 2-3 szt.
- Czosnek - 3-4 ząbek
- Bazylia świeża całe gałązki, mogą być kwiatami - kilka
- Jabłko ekologiczne - 1 szt.
- Woda - 1 litr
- Cukier - 4 łyżka
- Słój - 1,5 litr
- Ściereczka lniana lub ręczniki papierowy -
- Gumka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki kroimy na małe kawałki i umieszczamy w słoiku do połowy wysokości.

KROK 2: W wodzie rozpuszczamy cukier i ostudzoną zalewą zalewamy pomidory i pozostałe składniki do około 3/4 wysokości.

KROK 3: Słój przykrywamy ściereczką lnianą lub ręcznikiem papierowym i zabezpieczamy gumką.

KROK 4: Dwa razy dziennie mieszamy wyparzoną drewnianą łyżką przez około 3 tygodnie. Po kilku dniach wodą stanie się metna, może pojawić się piana, ocet będzie fermentował.

KROK 5: Po 3 tygodniach przecedzamy wszystko i zostawiamy ocet w słoiku, przykrywamy ściereczką i odstawiamy jeszcze na 2-3 tygodnie do dojrzewania. Zlewamy do butelek.
Ocet jest gęsty i pięknie pachnie. Nadaje się do doprawiania wszelkich dań z pomidorami

i różnych sałatek.