Ocet szparagowy z ziołami

Nikita

Polecane na: **przetwory, sosy**

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

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

obierki i końcówki ze szparagów -
szałwia lekarska - - kilka listków
lubczyk - - kilka listków
tymianek kilka gałązek - kilka
estragon kilka gałązek -
melisa cytrynowa - - kilka listków
laur świeży - - kilka listków
ogórecznik - - kilka listków
cukier 5 łyżek na 1 l wody -
słój, lniana ściereczka i gumka -
kwiat białego goździka pachnącego - płatki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nie podaję dokładnych ilości, tylko skład, proporcje mogą być dowolne, możemy modyfikować skład mieszanki "na węch". Ja lubię zebrać świeże zioła, pomieszać i powąchać taką mieszankę, robię to intuicyjnie, według własnych upodobań.
Pomysł na ocet szparagowy powstał w tamtym roku całkiem przez przypadek. Przetwarzałam kilka pęczków szparag i aż szkoda mi było wyrzucać tyle resztek, więc wylądowały w słoju, następnie dodałam do nich ww. zioła, umyte, osuszone i posiekane.
Wsadu jak zawsze było pół dużego słoja (u mnie 3 l, ale można oczywiście zrobić małą ilość np. w 1 l słoiku).

KROK 2: Całość zalałam wodą z cukrem (5 łyżek cukru na 1 wody) do wysokości 3/4 słoja, zabezpieczyłam lnianą ściereczką i gumką

(może być ręcznik papierowy).

KROK 3: Przez okres około 3 tygodni ocet mieszałam 2 razy dziennie czystą (nie metalową) łyżką.

KROK 4: Ocet zaczął pracować po 3 dniach.

KROK 5: Pracował dosyć intensywnie, pieniąc się, ale to naturalny proces. Po 3 tygodniach burzliwa fermentacja ustała, przestałam już mieszać ocet, wsad opadł na dno. Ocet stał tak jeszcze 2 tygodnie, później został przecedzony i zostawiony w słoju na kolejnych kilka tygodni. Po tym czasie zlałam go do butelek i odstawiłam do dalszej cichej fermentacji. Stał zapomniany przez rok, a w tym roku był doskonałym dodatkiem do sałatek ze szparagami i innych dań.
Octy wymagają cierpliwości i potrafią nas zaskoczyć. Poza tym możemy je robić z resztek prowadząc kuchnie zero waste.
Polecam:)