Ocet z kwiatów mirabelki

Nikita

Polecane na: **napoje, sosy**

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

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

kwiaty mirabelki - 1 litr
woda - 1,5 litr
cukier - 7-8 łyżka
słój o pojemności 2 l, lniana ściereczka, gumka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kwiaty mirabelki zbieramy w suchy słoneczny dzień, w czystej okolicy (kwiatów nie myjemy). Wrzucamy je do dużego słoja.
W przypadku ziół i kwiatów można użyć więcej cukru niż standardowe 4 łyżki na 1l wody, ja na ogół dodaję ok. 5 łyżek.

KROK 2: Roztworem zalewamy kwiaty mirabelki do wysokości 3/4 słoja i zabezpieczamy słój ściereczką lnianą (lub ręcznikiem papierowym) i gumką. Przez około 2 tygodnie mieszamy ocet 2 razy dziennie drewnianą (lub plastykową) wyparzoną łyżką. Jak surowiec opadnie już na dno, dobrze jest jeszcze bez mieszania zostawić ocet na 2-3 tygodnie do dalszej fermentacji.
Następnie przecedzamy kwiaty, ocet zostawiamy jeszcze w słoju na 2-3 tygodnie, a następnie zlewamy do buteleczek.
Ocet ma bardzo długi termin przydatności.
Przechowujemy w temperaturze pokojowej.
Ocet pijemy codziennie rano na czczo z wodą (1 łyżeczka na szklankę wody), używamy do lemoniad, sałatek czy innych dań.