Ocet z kwiatu mniszka (z syropu mniszkowego)

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

10 min

20 porcji

Składniki:

Kwiaty mniszka po syropie mniszkotym - 1000 szt.

Osad z octu jabłkowego - 2-3 łyżka

Woda - 3,5 litr

Syrop mniszkowy - 250 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Po zrobieniu domowego syropu mniszkowego (tzw miód z mniszka) pozostają wyciśnięte główki kwiatowe, które zawierają sporo aromatu.
Wystarczy napełnić nimi duży słój, zalać ciepłą wodą połączoną z stropem z mniszka oraz dodać na koniec osad z produkcji octu jablkowego, który będzie starterem dla octu z mniszka.
Nie zakręcać szczelnie - wystarczy Nakryć gazą, aby muszki nie miały dostępu. Odstawić na ok 6 tygodni w ciepłe miejsce, ale trzeba obserwować. Kiedy ustąpi fermentacja, można wstępnie odcedzić kwiaty i ponownie odstawić. Ocet trzeba próbować, aby wiedzieć, że jest już gotowy czy też osiągnął oczekiwaną przez nas kwasowość.
Na koniec można ocet sklarować - ja zazwyczaj odcedzam przez filtry do kawy. Przelać do butelek i przechowywać w chodzie.