Ocet z lubczyku

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Lubczyk świeży - 1/2 litr
Woda - 0.7 litr
Cukier - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Ocet z lubczyku jest pyszny i aromatyczny. Zrobiłam już 3 raz.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zbieramy całe gałązki lubczyku, myjemy i kroimy drobno (gałązki i liście).

KROK 2: Rozdrobniony lubczyk wkładamy do słoika do połowy wysokości.
W gorącej wodzie rozpuszczamy cukier i jak ostygnie zalewamy lubczyk (wody ma być do wysokości 3/4 sloika).

KROK 3: Przykrywamy lnianą ściereczką lub ręcznikiem papierowym i ściągamy gumką. Odstawiamy na min. 3 tygodnie, codziennie (1-2 razy) dokładnie mieszamy czystą wyparzoną łyżką drewnianą.
Jak surowiec opadnie już na dno, można jeszcze bez mieszania zostawić na 3 tygodnie (bez zakręcania) i potem dopiero zlać. Można też zlać już po 3 tygodniach. Ocet ma bardzo długi termin przydatności. Przechowujemy w temperaturze pokojowej.
Dodajemy do sałatek, zup, sosów.