Ocet z ogórecznika i estragonu

Nikita

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Ogórecznik lekarski całe gałązki z kwiatami -

Estragon - Kilka gałązek

Woda -

Cukier - 5 łyżka

Słój, ściereczka lniana lub gaza, gumka -

Dodatkowe info:

Takie połączenie robiłam pierwszy raz, ale ocet wyszedł doskonały. Nastawiłam kolejny raz, teraz wiekszą ilość. Pachnie cudownie ziolowo, ale i orzeźwiająco. Połączenie ogórecznika z estragonem to świetny duet.
Ogórecznik lekarski ma smak podobny do ogórka.
Ma działanie przeciwzapalne, bakteriobójcze i moczopędne. Działa też uspokajająco.Ogórecznik obniża ponadto poziom złego cholesterolu LDL, tym samym eliminując ryzyko wystąpienia miażdżycy. Obniża też ciśnienie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziele ogórecznika posiekać na małe części i wrzucić do słoja.

KROK 2: Estragon pokroić drobno. Dodać do ogórecznika. Słój ma być wypełniony do połowy.

KROK 3: Do przegotowanej wody dodajemy cukier- 5 łyżek na 1 l. Studzimy i letnią zalewą zalewamy zioła do wysokości 3/4 słoika. Przykrywamy lnianą ściereczką, gazą lub ręcznikiem papierowym i zabezpieczamy gumką, aby meszki nie powłaziły.
Przez 3 tygodnie codziennie mieszamy drewnianą wyparzoną łyżką, najlepiej dwa razy dziennie.

KROK 4: Po tym czasie należy wyjąć ziele. Ocet możemy zlać, albo zostawić jeszcze 2-3 tygodnie, przykryć gazą i już nie mieszać. Powinna zrobić się matka octowa na

powierzchni. Następnie zlać do butelek, matkę octową możemy włożyć do następnego octu (znacznie przyspieszy proces fermentacji). Używać do sałatek warzywnych,konserwowania ogórków, a także do picia z wodą. Im ocet starszy tym lepszy.