



Ocet z suszu wigilijnego zero waste

 Nikita

Polecane na: [napoje](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

owoce z suszu wigilijnego z przyprawami -

woda + cukier (4 łyżki na 1 l wody)

duży słoć, ściereczka lniana, gumka

-

Dodatkowe info:

Uwielbiam kompot z suszu, u mnie musi być esencjonalny i mocny. Zawsze daję mnóstwo suszonych owoców śliwek, gruszek, jabłek, jagód, daktyli oraz przypraw. Część owoców zjadam, ale zawsze dużo jeszcze zostaje. Od kilku lat wykorzystuję je na zrobienie octu, a także dodaję do domowej musztardy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce pozostałe po ugotowaniu suszu na kompot wigilijny przełożyć do dużego słoja (w zależności ile pozostało nam owoców) tak, aby wypełniały go do połowy wysokości.

KROK 2: Owoce zalać wodą z cukrem (4 pełne łyżki cukru na 1 l wody) do wysokości 3/4 słoika. Przykryć ściereczką lnianą i zabezpieczyć gumką. Przez pierwsze 2-3 tygodnie mieszać codziennie 2 razy dziennie. Potem pozostawić ocet w spokoju do dalszej fermentacji na 3-4 miesiące. Po tym czasie owoce odcedzić, a ocet pozostawić jeszcze w słoiku przykryty lnianą ściereczką na kolejne kilka tygodni. Następnie zlać ocet do buteleczek.

KROK 3: Zlany ocet odstawić do dalszego dojrzewania.

KROK 4: Najlepiej zapomnieć o nim do kolejnej Wigilii. Ocet z suszu wigilijnego to świetny dodatek do kompotu z suszu w kolejnym roku. Można też nim doprawić barszcz wigilijny.