Ocet z kwiatów bzu czarnego

Nikita

Polecane na: **napoje, sosy**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Kwiaty bzu czarnego - 1/2 słoik

Słój dowolnej pojemności -

Cukier 4 łyżki na litr wody -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W słoneczny dzień zbieramy kwiaty bzu czarnego (ilość zależy od tego ile chcemy zrobić octu), czekamy aż wyjdą z nich robaczki.

KROK 2: W międzyczasie rozpuszczamy w gorącej wodzie cukier i studzimy.
Kwiaty wkładamy do słoika do połowy wysokości.

KROK 3: Zalewamy wodą z cukrem do 3/4 ×wysokości i przykrywamy gazą lub ręcznikiem papierowym i zabezpieczamy gumką, aby nie powłaziły meszki.
Przez 3 tygodnie codziennie mieszamy drewnianą wyparzoną łyżką, najlepiej dwa razy dziennie.
Po tym czasie wyjąć kwiaty. 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 i owocowych, a także do picia z wodą. Im ocet starszy tym lepszy. Obok stoi ocet z tamtego roku i muszę stwierdzić, że smakuje wyśmienicie, lepiej niż rok temu.