

## Przetwory z jabłek: domowy ocet jabłkowy



## Składniki

750 g skórek z jabłek

625 ml wody

1 kopiata łyżka cukru

## Opis wykonania

Ocet jabłkowy jest zdrowszy i smaczniejszy niż ten spirytusowy.

Z łatwością przygotujesz go samodzielnie i będzie znacznie lepszy niż kupiony w sklepie.

Opis przygotowania:

Przed obraniem jabłek dokładnie umyj skórki.

Wodę zagotuj z cukrem i odstaw do przestudzenia.

Skórki przełóż do co najmniej 2 litrowego słoika i zalej letnią wodą z cukrem. Słoik przykryj gazą i odstaw w ciepłe miejsce na 4 tygodnie.

Podczas fermentacji skórek na powierzchni powinna wytworzyć się piana. Całość mieszaj co 2-3 dni, najlepiej drewnianą łyżką. Ocet jest gotowy, kiedy przestanie się pieniać.

Gotowy ocet odcedź przez gazę i rozlej do butelek.

TIP

Przygotowanie octu można połączyć z robieniem innych przetworów z jabłek, tak aby obrane jabłka się nie zmarnowały.