

Domácí jablečný ocet

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- jadka 1 kg
- voda 3 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kilo jablek nastrouháme se slupkou i jádřincem, dáme do skleněné nádoby a zalijeme 3l vody (asi 5cm nad jablka). Přiklopíme víčkem a necháme týden na teplém místě. 2x denně promícháme. Po týdně scedíme, vymačkáme a dáme na 14 dní do tmy (do špajzu). Pak přecedíme a v uzavřených lahvích uchováváme v ledničce.