Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Ocet jabłkowy

Bardzo cenny dla zdrowia

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

☑ dla alergików

☑ dieta

Składniki:

- chleb razowy , 5 dag
- cukier, 4 łyżk.
- drożdże, 1 dag
- woda, 1 l
- jabłko, 1 kg

Sposób przygotowania:

Jabłka, najlepsze z własnej działki pokroic ze skórką na kawałki albo zetrzec na tarce,zalac w słoju lub kamionkowym naczyniu przegotowaną letnią wodą.Ja daję tyle wody żeby przykryc jabłka, dodac cukier,kawałek skótki z razowego chleba, drożdże (może byc bez drożdży).Przykryc gazą.Odstawic w ciepłe miejsce do fermentacji. Po 10 dniach przecedzic i znów odstawic na ok 8- 10 tyg. Jak skończy się proces fermentacji zlac do wyparzonych butelek i zamknąc. Odstawic na na 2-4 tyg, aż zginie zapach drożdzy i fermentu. Robi się długo ale dla cennych wartości polecam.