

ocet z kolendry



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet winny 0,5 litr

nasiona kolendry 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nasiona kolendry tłuczemy w moździerzu. Wsypujemy do półlitrowej butelki i zalewamy octem winnym. Odstawiamy w ciepłe, zacienione miejsce na 2 tygodnie, mieszając co 2-3 dni. Po tym czasie przecedzamy i mamy gotowy ocet z kolendry