

## Ocet jabłkowy



**PAWEŁ33**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>cukier</b>       | 4 łyżki        |
| <b>woda</b>         | 0,5 (źródłana) |
| <b>jabłko winne</b> | 1 kilka szt.   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę gotujemy razem z cukrem, jabłka myjemy kroimy w ćwiartki razem ze skórą-gniazda nasienne wyrzucamy. Przekładamy jabłka do dużego słoja okrecamy gazą i odstawiamy na około 3 tygodnie. Zlewamy następnie do osobnych butelek