

Ocet z kwiatów czarnego bzu.



Autor: **danutast1**

Przepisów: **164** Ocena: **2534**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 gałązki kwiatów czarnego bzu
- 1 szklanka dobrego octu jabłkowego lub winnego

Sposób przygotowania:

- 1 Kwiaty przekładamy do słoja i zalewamy octem. Słoik szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na 3-4 dni. Należy co jakiś czas delikatnie wstrząsnąć.
- 2 Po kilku dniach odcedzamy ocet i przelewamy do czystego słoja. Szczelnie zamknięty przechowujemy w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: