

# Domácí jablečný ocet



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: **24**

**1240** kalorií , **200 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/domaci-jablecny-ocet>

## Příprava

Jablka omyjeme, zbavíme jadřinců, stopek a nastrouháme. Zalijeme vodou tak, aby byla 5-10 cm nad jablky, přikryjeme igelitem, upneme gumičkou a dáme na 10 dní do tepla. Dvakrát za den obsah promícháme dřevěnou vařečkou. Po 10 dnech scedíme, opět přikryjeme igelitem, upneme gumičkou a dáme na 21 dní na chladné temné místo. Po 21 dnech opět přecedíme a dáme do lednice nebo na temné a chladné místo.



## Ingredience

- 2 kg jablek
- 6 l vody

## Kategorie

Pomocné recepty