

Aromatizirani ocat od malina

Razlika između **aromatiziranog octa od malina** i **octa od malina** je u tome, da se **aromatizirani ocat** dobija od **octa** u kome su odležale maline, a "pravi" **voćni ocat** od maline se dobiva fermentacijom alkohola iz komine provrele maline.

Kod kuće možemo sami **pripremiti aromatizirani ocat od maline** koji izvrsno harmonizira sa [uljem](#) od [oraha](#) u recimo [salati](#) od matovilca. Pečene crvene mesnate paprike sa bijelim lukom, polivene **aromatiziranim octom od malina** su prava delikatesa.

Recept za aromatizirani ocat od malina

- 1,5 l 5-7% **alkoholnog octa**
- 1 kg svježih ili smrznutih malina
- Staklenka tamnije boje sa poklopcem, zapremine cca. 2-3 litre.

Staklenku sa širim otvorom dobro operemo.

1 kg svježih ili smrznutih **malina** stavimo u staklenku i nalijemo obični. 5-7% [alkoholni ocat](#).

Staklenku zatvorimo i ostavimo na suncu 10-tak dana ili u podrumu cca. 30 dana.

Aromatizirani **ocat od maline** procijedite kroz gazu ili plastično sito (nikako na metalno). Potom ostavite jedan, dva dana na odstoju kako bi talog slegnuo. Potom oprezno odtočite **ocat od malina** u manje boce, pazeći da talog ostane na dnu posude.

Dio sa talogom potrošite odmah, okus je odličan premda je taj dio **octa od maline** mutan.

Aromatizirani ocat od maline čuvajte na tamnom i hladnom mjestu.

