

Ocat za zimnicu



Na svake 3 litre **ocat za zimnicu**

- 10 listova lovora
- 20 g papra u zrnju
- 25 g gorušice
- 40 g soli
- 65 g šećera
- 2 dl biljnog ulja
- [ocat ili octeni koncentrat](#), , može se koristiti vinski ili alkoholni ocat

Priprema ocat za zimnicu i kiseljenje povrća.



Sve sastojke staviti u ocat i pustiti da poklopljeno zakipi.

Pustiti nekakipi 5-10 minuta.

Ocat za ukiseljavanje povrća maknuti na stranu i ostaviti poklopljeno dok se malo ohladi, tek toliko da možete umočiti prst.

Ocat za zimnicu procijedite, te sa još vrućim zalijte vašu [zimnicu](#).

Ulje u **ocat za zimnicu** ne stavljam kada kiselim krastavce, lučice te slatke ili ljute feferone.

[Op. a] Višegodišnjim **spremanjem ocat za zimnicu** došao sam do sljedećih saznanja;

Jako kiseli ocat (kod mene iznad 3%) ubije hrskavost u **zimnici**, odnosno povrću u njoj. Povrće nakon par mjeseci skroz omekani.

Pripazite standardna **jačina gotovog ocat za zimnicu**, kojeg kupujete u dućanima, je 5%.

Za povrće koje se furi prije nego se kiselji (paprika, slatki i ljuti feferon) uzimam jači ocat, znači 3% (na 20% esenciju octa - 6 djelova vode odnosno na 5% gotovi **ocat za zimnicu** 1,5 djelova vode).

Za povrće koje ide bez furenja u kiseljenje, recimo za [kisele krastavce](#) uzimam 2,5% ocat (na 20% esenciju octa 7 djelova vode, odnosno na 5% stavim duplo vode). **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com