

# ***Ecetek I.***

## ***Fűszerezett, ízesített ecetek***

Ezeket az eceteket 10%-os (m/v) étkezési ecetből állíthatjuk elő.

### ***Hagymás-fűszeres ecet:***

Veszünk 10-10 g metélőhagymát vagy fokhagymát, zsályalevelet, kakukkfűvet, tárkonyürmöt, majoránnát, egy kevés petrezselymet, 5-5 g kaprot; citromhéjat, borsfűt, 1-1 db hegyes pirospaprikát, babérlevelet, tormát. A zúzott anyagokat erre alkalmas edénybe helyezve leöntjük 3-5 liter ecetrel, 8 napig állni hagyjuk; közben naponta megkeverjük, majd leszűrve üvegekbe öntjük.

### ***Tárkonyecet I.:***

5 dkg tárkonyürmő, 5-6 g bazsalikomfű, narancshéj kibelevé, citromhéj kibelevé, aztán 2 g levendulavirág, 4 g fahéj, 1 g feketebors, 6 g szegfűszeg, 1 liter ecet kell hozzá. Nyolc napi áztatás után finom gyolcon átszűrjük, majd üvegekbe töltjük.

### ***Tárkonyecet II.:***

5 dkg tárkonyürmő, 5-5 g kakukkfű, borsmenta, gyömbér, majoránna, citromfű, szerecsendió-virág, zsályalevél és 1 liter ecet keverékét 4-5 nap áztatás után megszűrjük és üvegekbe töltjük.

### ***Mustáros ecet:***

10-10 g szegfűszeg; feketebors, gyömbér, citromhéj, 20 g mustármag és 1 liter ecet felhasználásával keverékét készítünk, majd 8-10 napi állás után leszűrjük és üvegekbe töltjük.

### ***Mediterrán ecet:***

Kell hozzá 5-5 g édes paprika, feketebors, köménymag, ½ szerecsendió reszeléke (vagy őrleménye), 10 g narancshéj, 10 dkg cukor, 1 kávéskanálnyi só, 1 liter ecet.

### ***Ínyenc ecet:***

Veszünk 10-10 g bazsalikomot, tárkonyt, zellert, turbolyát; petrezselymet, citromfűvet, édes köményt, apróra vágott citromhéjat, 2-3 db szegfűszeget, néhány szem egész borsot és egy kis darab gyömbért. A növényeket kb. másfél literes befőttes üvegekbe rakjuk, rájuk öntjük az ecetet és a lezárt üvegeket napos helyen 2-3 hétig állni hagyjuk. Ezután a leszűrt fűszerecet üvegekben eltesszük.