

MARMELLATE E CONSERVE

## Aceto aromatico per kebab

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 3 grossi spicchi di aglio
- 1 stecca di cannella
- ½ noce moscata
- 10 bacche di cardamomo
- 5 chiodi di garofano
- 1 ginepro
- 1 pimento
- ½ cucchiaino finocchio
- ½ cumino
- ½ coriandolo
- 1 paprica dolce
- 1 pepe
- 1 rosmarino.

### PREPARAZIONE

**1** non sapendo dove mettere questa ricetta,,, ho deciso di inserirla qui perché io questo

aceto lo metto tra i sott' aceti, e sott' oli casalinghi!

ingredienti:



- 2 E' inutile spiegare il procedimento, l' importante è mettere tutte le spezie nella bottiglia! Semplicemente tolgo il tappo dosatore tolgo una parte di aceto, metto tutte le spezie. E rimetto l' aceto nella bottiglia! (tutto questo per evitare che unendo troppe spezie l' aceto inizi a fuoriuscire dalla bottiglia!), per comodità rimetto il tappo dosatore! Ecco fatto, è pronto dopo 10/15 gg.









