

Čerstvá domácí hořčice



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

123 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/cerstva-domaci-horcice>

Příprava

Nejprve si necháme projít varem ocet a necháme vychladnout. Hořčičná semínka umeleme na mlýnku na mák a mícháme s cukrem. Za stálého míchání do směsi přidáme trochu octa, jen tolik, aby vznikla hustá pasta. Dáme na hodinku do lednice a poté přilijeme další ocet dle požadované hustoty.



Ingredience

- ✓ 100 g hořčičné semínko
- ✓ 300 ml ocet
- ✓ 3 lžíce cukr krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Omáčka, Pomocné recepty