

# Domácí hořčice



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

**1882** kalorií , **60 g** cukrů , **138 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** mrak

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

## Příprava

Cuketu oloupeme, odstraníme jádérka a nastrouháme na hrubo. Česnek a feferonku nasekáme na malé kousky, přidáme ostatní suroviny a vše vaříme do měkka. Vše rozmixujeme a naplníme do skleniček. Sterilujeme 15 minut.

## Ingredience

- ✓ 3 kg cukety
- ✓ 2 ks feferonky
- ✓ 2 paličky česneku
- ✓ 2 lžíce sůl
- ✓ 1 lžička pepře mletého
- ✓ 150 ml slunečnicový olej
- ✓ 300 ml ocet
- ✓ 1 velké balení plnotučné hořčice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Něco extra, Rodina, Pomocné recepty