

# Křenová pasta



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**6360** kalorií , **20 g** cukrů , **692 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krenova-pasta>

## Příprava

Křen nastroháme na jemném struhadle, přidáme olej, cukr, ocet, sůl a vše pěkně mícháním spojíme v hladkou hmotu. Pokud je směs příliš hustá, přidáme trochu převařené vody. Potom plníme do sklenic a sterilujeme 20 minut při 80°C.

## Ingredience

- 250 g křenu
- 750 ml slunečnicového oleje
- 40 g cukru krupice
- 1,5 lžíce jablečného octa
- špetka soli

## Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Omáčka, Příloha

