

Zavařený křen



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

407 kalorií , 24 g cukrů , 13 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavareny-kren>

Příprava

Křen oloupeme a nakrájíme na kolečka. Vodu převaříme a potom v ní křen rozmixujeme. Přidáme olej, ocet, cukr a sůl a vše dobře promícháme. Nalijeme do předem připravených vypařených zavařovacích skleniček a dobře zavíčkneme. Podáváme všude tam, kde bychom servírovali čerstvý křen.



Tip k receptu

Takto upravený křen vydrží ve skleničce v chladu s přehledem rok i více. Otevřenou skleničku ale doporučuji spotřebovat do 14 ti dnů Používáme proto raději menší skleničky od přesnídávek, ve kterých nejsou tak velká množství.

Ingredience

- ✓ 300 g křenu
- ✓ 20 ml vody
- ✓ 10 ml rostlinného oleje
- ✓ 10 ml octa
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Zavařeniny, Klasika, Příloha