Kremžská hořčice

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- černé semeno hořčice 1 balíček
- voda 2 dl
- ocet 2 lžíce
- viný ocet 1 lžíce
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 ks
- majoránka 2 lžíce
- worcestrová omáčka 0.5 lžička
- cukr krupice 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veškeré přísady berte pouze jako základ, vše si dochuťte dle svého. Semena hořčice pomeleme na mlýnku na mák, vezmeme 2 dcl vody a přidáme koření a vše krátce svaříme.

Do hrnce dáme pomletou hořčici, následne přidáme ocet, sůl, cukr a odvar z koření. Vše uvedeme do varu, možná si trochu zapláčete, proč? To poznáte.

Hořčici varem zredukujeme na potřebnou hustotu, necháme zchládnout a zakapneme worchestrem, následně můžeme dochutit třeba solí či octem nebo dosladíme cukrem, vše dle vlastní chuti.