

Domácí hořčice

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

- hořčičné semínko 1 kg
- sůl 250 g
- šalvěj 1 lžička
- tymián 1 lžička
- sušená pažitka 1 lžíce
- saturejka 2 lžička
- zázvor 1 špetka
- Ocet 1 dl
- Cukr krupice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Postup:

1. Koření rozemeleme na prášek a smícháme se solí (sůl musí být dokonale suchá, je dobré ji přesušit v troubě)
2. Hořčičné semínko roztlučeme nebo rozemeleme na prášek (například v mlýnku na kávu)
3. Rozemleté hořčičné semínko smísíme s kořením a solí a uchováme v dobře uzavřené sklenici
4. Při přípravě hořčice přelijeme potřebné množství prášku vařícím octem a dobře rozmícháme, aby se neutvořily žmolky. (Ocet přilíváme pozvolna, za stálého míchání až do zhoustnutí.) Dle chuti ocukrujeme.

