
Chrzan z octem

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1451 razy.

2 grube łaski chrzanu cukrowego

ocet

kwasek cytrynowy

cukier

sól

woda

Chrzan opłukać , ostrugać , zetrzeć na drobnej tarce, skropić rozpuszczonym kwaskiem cytrynowym i pozostawić na chwilę rozłożony na talerzu. Po pewnym czasie do chrzanu dodać ocet z wodą, sól i cukier do smaku włożyć do słoika z zakrętką, zamknąć , aby dalej nie wietrzał i zachował odpowiednią gęstość . Smak chrzanu ma być słodkavo-kwaśny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD