
Musztarda z miodem 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1878 razy.

MIÓD: 3 szklanki

GORCZYCA: 3 szklanki

OCET:

PIEPRZ:

Z KUCHNI LITEWSKIEJ

Miód - patoka, gorczyca (biała) utłuczona na mąkę, pieprz angielski.

Przegotować ocet z pieprzem i liściem bobkowym, zalać wrzącym gorczycę w takiej proporcji, aby była dość gęsta kasza. Miód rozgrzać , wlać też do gorczycy, ogrzać na ogniu, odstawić i wybijać mocno, po czym złożyć do słoików. Obwiązać pęcherzem i schować w chłodnym a suchym miejscu.

Chcąc mieć musztardę mocniejszą trzeba wlać na trzy szklanki musztardy kieliszek soku z chrzanu.