

---

# Musztarda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2052 razy.

Witam i poraz kolejny" przeklepie" przepis ze starego z 1891r. "Przewodnika Praktycznego", czyli takiej starej książki kucharskiej:

Dobra polska musztarda

jeden litr gorczycy zoltej lub bialej, przebrac, wysuszyć i utłuc na maku, przesiac przez geste sito, nalac litrem goracej wody i w ten sposob sparzona przez 24 godzin w spokoju zostawic, aby gorycz zupełnie z niej sie ulotnila; nastepnie pokrajac drobno 1/4 klgr. miodownika, ugotowac w 1/4 litrze octu, wlac do powyższym sposobem sparzonej gorczycy i dobrze wymieszac. Osobno utłuc 3 1/2 dkgr. goździków i 5 dkgr. cynamonu, a dodawszy do tego 28 dkgr. syropu z cukru, wsypac do sparzonej gorczycy i 1 1/2 litrem octu nalac, a wymieszawszy jak najlepiej, wlac w mocne sloje lub butelki.

Pamietac jednak nalezy, azeby musztarda ta zawsze w zimnej temperaturze przechowywana byla, gdz w cieplej burzy sie, korki wysadza a nawet i butelki rozsadza.

Powodzenia przy "produkcji" i dajcie znac jak smakuje

From: "Jerzy Nowicki" <jurekn@box43.gnet.pl>