



Musztarda domowa bez cukru

 zyjezebyjesc

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

gorczyca (biała i czarna) - 12 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka
pieprz - 1 łyżeczka

sok ze świeżo wyciśniętej cytryny -
4 łyżka
gorąca, przegotowana woda -
15-20 łyżka

Sposób przygotowania:

- KROK 1:**
1. Połowę, czyli 6 łyżek gorczycy mielimy w młynku
 2. Pozostałe 6 łyżek prażymy na patelni (dodamy w ten sposób mocniejszy smak musztardzie) i następnie mielimy w młynku
 3. Do blendera, w którym jest gorczyca, dodajemy sól, pieprz, sok z cytryny, i wodę
 4. Wszystko blendujemy
 5. Należy smakować musztardę, ponieważ im więcej wody dodamy, tym mniej ostra będzie nasza musztarda