



Musztarda z suszem wigilijnym zero waste

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

owoce pozostałe z suszu wigilijnego (po kompcie) - 200 g
owoce głogu po zrobieniu octu (przetarte) - 700 g
mus jabłkowy - 100 g
gorczyca biała i czarna (wcześniej namoczona, waga po dana po napęcznieniu) - 300-350 g

cukier trzcinowy - 70-80 g
sól - 1,5-2 łyżka
pieprz - 1 łyżeczka
olej słonecznikowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gorczycę przepłukać wrzątkiem na sicie, dobrze odsączyć i przełożyć do miski z pokrywą lub do słoika. Zalać białym winem (lub domowym octem np. jabłkowym) tak, aby cała gorczyca była przykryta. Odstawić na kilka dni do lodówki.

Ja z reguły przygotowuję większą ilość gorzycy, oddzielnie białą, oddzielnie czarną, stoi sobie gotowa do użycia w lodówce (do miksowania kolejnych różnych musztard z użyciem przeróżnych owoców po occie).

KROK 2: Tym razem będzie musztarda z wykorzystaniem owoców pozostałych po ugotowaniu suszu wigilijnego (gruszki, śliwki, jabłka, morele, daktyle i jagody). Część wykorzystałam na ocet, resztę dałam do zrobienia musztardy. Oczywiście należy wyjąć pestki z owoców.

Przedziłam też ocet z owoców głogu olbrzymiego, a głóg przetałam, aby pozbyć się pestek i dodałam do owoców z suszu.

Dodatkowo odrobina musu jabłkowego (lub jabłka smażone, gotowane czy też pieczone).

Wszystkie owoce należy umieścić w blenderze

(najlepiej o dużej mocy), miksujemy tak aby były dobrze rozdrobnione i połączyły się w jednolitą masę. Następnie dodajemy gorczycę, cukier trzcinowy, sól i pieprz. Miksujemy na średnich obrotach, tak aby gorczyca nie była całkowicie zmiksowana, mają być widoczne spore kawałki gorzycy, można też pod koniec dodać 2-3 łyżki całej gorzycy. Na koniec dodajemy sól, pieprz i olej. Mieszamy do połączenia się składników. Ewentualnie doprawiamy do smaku.

KROK 3: Przekładamy do małych wyparzonych słoiczków, dobrze ubijamy aby pozbyć się pęcherzyków powietrza, zakręcamy i odstawiamy na minimum 2 tygodnie do dojrzewania, aby smaki (kwaśny, słodki, słony i ostry) przegryzły i połączyły się, a nasiona gorzycy złagodniały.

KROK 4: Oznaczyć słoiki.

KROK 5: Przechowywać w ciemnych i chłodnym miejscu.