Domowa musztarda

Kinga Bajcar

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

85 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Ziarna jasnej gorczycy - 140 g
- ocet łagodny jabłkowy - 75 ml
- cukier trzcinowy - 50 g
- sól - 1/2 łyżeczka
- woda - 100 ml

Dodatkowe info:

Aby musztarda była ostra, należy zamiast łagodnego octu jabłkowego użyć zwykłego.
Taka musztarda przechowywana w lodówce może być zdatna do spożycia przez około 3 miesięce.
Z podanych składników otrzymamy około 300 ml musztardy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziarna gorczycy wstawiamy do zamrażalnika na godzinę.
Po tym czasie wyciągamy je i mielimy na mączkę, np.: w młynku do kawy.

KROK 2: Zmieloną mączkę zasypujemy solą i cukrem - całość mieszamy.

KROK 3: Wodę i ocet wlewamy do niewielkiego garnuszka i na "gazie" doprowadzamy do wrzenia, po czym odstawiamy na 15 minut, aby roztwór przestygł.
Takim roztworem zalewamy mączkę z gorczycy.

KROK 4: Mączkę należy dokładnie wymieszać z wodą i octem, a następnie przelać do słoika, zakręcić i odstawić do lodówki.
Musztarda powinna przed podaniem odstać minimum 24 godziny, aby wszystkie składniki się "przegryzły".