Domowy chrzan

Nikita

Polecane na: **przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Chrzan korzeń - kilka
Gorąca woda - 3 łyżka
Sok z cytryny - 2-3 łyżka
Sól - szczypta
Cukier - 2 łyżeczka

Opcjonalnie: -
śmietana - do smaku
żurawina suszona - garść
buraczki ćwikłowe ugotowane i starte - do smaku

Dodatkowe info:

Taki domowy chrzanu jest pyszny. Musimy znaleźć miejsce (w czystej okolicy) gdzie rośnie chrzan i wykopać kilka korzeni, ewentualnie kupić na bazarze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Korzenie chrzanu namoczyć w zimnej wodzie na kilka godzin. Następnie obrać. Pokroić na mniejsze kawałki i przełożyć do malaksera lub blendera i dobrze rozdrobnić (uwaga na oczy - przy otwieraniu pokrywy nieźle kręci).
Wodę gorącą , sok z cytryny, sól i cukier wymieszać, zalać tym płynem starty chrzan. Wymieszać i przełożyć do słoiczków.
Chrzan jest aromatyczny, mocny i nie zawiera zbędnych dodatków.
Dla złagodzenia smaku przygotowany chrzan można połączyć ze śmietaną, żurawiną lub buraczkami.