



## Musztarda z owoców pigwiwca

 Skoter

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

**Warto wiedzieć:**

30 min.

15 porcji

### Składniki:

owoce pigwowca po wydrążeniu -  
1/2 kg  
ocet jabłkowy - 4 łyżka  
gorczyca - 2 łyżka

cukier trzcinowy - 1,5 łyżka  
sól - 1/2 łyżeczka  
pieprz - 1/4 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Gorczycę przelać wrzątkiem

**KROK 2:** Zalać gorczycę octem jabłkowym i zagotować. Odstawić na kilkanaście godzin w chłodne miejsce. Napęczniałą gorczycę zmiksować .

Owoce pigwy opłukać, obrać i i wydrążyć gniazda nasienne. Zalać minimalną ilością wody i zagotować pod przykryciem. Ostudzić i zblendować. Wymieszać papką z pigwoców ze zmiksowaną gorczycą. Dodać cukier, sól i pieprz. Dokładnie .