

Przepis na chrzan



Ocena: ★★★★★ 3.5
12 ocen



20 kuu AA



Przepis na chrzan nie jest skomplikowany, jedyną niedogodnością to starcie korzenia, bo podczas tarcia wydzielają się silne opary powodujące łzawienie, ale podobnie można się tego pozbyć namaczając chrzan całą noc w zimnej wodzie. Na pewno pomaga tarcie na świeżym powietrzu. Na pewno chrzan domowy smakuje intensywniej niż kupny.

Składniki:

- 0,5 kg chrzanu
- 1/4 szklanki octu winnego
- pół szklanki wody
- 1-2 łyżeczki soli
- 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

Przepis na chrzan domowy wymaga od nas jedynie samozaparcia przy tarcu, bo reszta jest mega prosta.

1. Najpierw moczymy chrzan, około godziny.
2. Myjemy, obieramy korzeń.
3. Gotujemy wodę z octem, solą i cukrem.
4. Ścieramy chrzan, można też użyć blendera, ale dla twardzieli jest ścieranie :)
5. Mieszamy z gorącą zalewą i wkładamy do wyparzonych stołczków, które zamykamy i stawiamy do góry dnem.

Domowy chrzan gotowy, prawda, że prosty przepis? Smacznego!

Tagi: Kuchnia polska, Przepisy kulinarne ze zdjęciem, Przepisy na

Wielkanoc

Autor: Smakoszka