

Musztarda miodowa



Autor: FoodSafari

Przepisów: 360 Ocena: 2232



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 100 g gorczycy białej
- 50 g gorczycy czarnej
- 150 ml octu z białego wina
- 50 ml miodu płynnego kwiatowego
- łyżeczka soli morskiej
- łyżeczka pieprzu
- przegotowana woda do ustalenia konsystencji

Sposób przygotowania:

- 1 Ziarna gorczycy wysypujemy na suchą patelnię i ostrożnie prażymy na małym ogniu. Gdy wystygną, przesypujemy do miseczki. Zalewamy octem winnym. Moczymy przez 24 godziny, by napęczniały.

Po tym czasie przekładamy ziarna do moździerza lub miksera. Dodajemy pozostałe składniki i ucieramy lub miksujemy, aż uzyskamy pożądaną konsystencję. Jeśli musztarda jest za gęsta, możemy dodać wody dla uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Musztardę przekładamy do słoika i odstawiamy w ciemne, chłodne miejsce. Będzie gotowa po upływie około tygodnia. Z czasem jej smak złagodnieje.

Ważne: Przed zrobieniem musztardy należy wybrać odpowiednie ziarna gorczycy. Białe są łatwo dostępne i mniej pikantne, za to bardziej gorzkie. Dlatego dobrze je zrównoważyć ciemnymi ziarnami, które są ostrzejsze, ale nadają musztardzie bardziej zrównoważony smak. Musztarda wykonana tylko z białej gorczycy będzie potrzebowała, więc dłuższego czasu za nim się przemaceruje i nabierze odpowiedniego smaku.

Twoje notatki do przepisu: