

# Kvašené mochyně

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 10

- nezralých mochiní 1 kg
- sůl 40 g
- voda 1 l
- vinný list 4 ks
- pepř 4 kulička
- nové koření 4 kulička
- bobkový list 2 ks
- kopr 2 snítka
- estragon 2 snítka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Kvašení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

1. Do hrnce nalijeme vodu, do které hodíme sůl, bobkový list, nové koření, pepř
2. Necháme projít varem
3. Do 1,5 l velké kameninové nebo skleněné nádoby skládáme vidličkou propíchané mochyně a prokládáme je listy vína, koprem a estragonem
4. Láhev zalijeme teplým (ne vařícím!) nálevem a zatížíme
5. Pak nádobu zaděláme igelitem a zafixujeme gumičkou
6. Necháme 7-8 dní, při teplotě 18 °C, kvasit.

Doporučení:

Jakmile mají mochně správnou chuť, zastavíme proces kvašení tak, že je uskladníme v chladnu a temnu.