

Jablečný křen II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jablka 3 kg
- Křen 500 g
- Cukr 200 g
- Sůl 1 ks
- Ocet 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Křen s jablky pomeleme na masovém strojku nebo ustrouháme na robotu a smícháme s cukrem, solí a octem. Směs naplním do dobře vymytých skleniček a uzavřeme. Podáváme k vařenému masu nebo k uzenině.

Takto připravený jablečný křen vydrží několik týdnů bez sterilizace. Pokud připravujeme větší množství a na delší dobu můžeme krátce sterilovat 15 minut při 80 °C.