

Křen od babičky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvý křen 1 ks
- slunečnicový olej 1 ks
- ocet 2 lžíce
- horký vývar 1 hrnek
- sůl 1 ks
- cukr moučka 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- ocet 8% 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zakoupený křen omyjeme a necháme ponořený den ve studené vodě s octem.

Po očištění křen nastrouháme do misky, ve které je ocet, aby nám křen nečernal, při strouhání promícháváme. Pak spaříme hodně horkým vývarem, ne náhražkou, a dochucujeme cukrem, octem, osolíme a oleje přidáme tolik, aby se křen pěkně leskl a nebyl suchý.

Část křenu můžeme dochutit nastrouhaným jablkem nebo ušlehanou šlehačkou. Křen od babičky ve sklenici vydrží velice dlouho, nekazí se. Myslím, že ani nebude stačit.

