

Domácí krenex

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1 dl
- převařená voda 2 dl
- cukr 1 lžíce
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- čerstvý křen 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Křen očistíme a nastrouháme najemno. Přilijeme převařenou vodu a rozmixujeme. Přidáme olej, cukr, ocet a sůl. Křenovou směs důkladně promícháme.

Domácí krenex plníme do skleniček, uzavřeme a skladujeme v chladu.

Krenex podle tohoto receptu je chutnější a ostřejší než kupovaný, i když si při strouhání pěkně pobřečíme.