

Zelená hořčice

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Zelená paprika 3 ks
- Bílé zelí 0.5 ks
- Zelená rajčata 1 kg
- Cibule 2 ks
- Hořčičná semínka 2 lžička
- Celerová semínka 2 lžička
- Ocet 2.5 dl
- Cukr 150 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Postup:

Všechnu zeleninu rozkrájíme a umeleme na masovém strojku (za syrova). Pak ji se solí podusíme asi čtvrt hodiny, okořeníme, ochutíme octem a cukrem. Napěchujeme do sklenic, povážeme. Uskladníme v chladu a suchu. Podáváme k vařeným, grilovaným masům, přidáváme do pomazánek, nebo jen tak mažeme na chleba s máslem.