



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Chrzan z octem

Smak chrzanu ma być stodkawo-kwaśny.

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- ocet, 1 łyżecz.
- chrzan, 2 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Chrzan opłukać, ostrugać, zetrzeć na drobnej tarce, skropić rozpuszczonym kwaskiem cytrynowym i pozostawić na chwilę rozłożony na talerzu. Po pewnym czasie do chrzanu dodać ocet z wodą, sól i cukier do smaku, włożyć do słoika z zakrętką, zamknąć, aby dalej nie wietrzał i zachował odpowiednią gęstość.

