

## Musztardy Prababci :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**1 szklanka ziaren gorczycy ( żółtych )**

**sól kamienna**

**1/3 szklanki płynnego miodu,**

**3-4 łyżki przegotowanej - ostudzonej wody**

**pieprz**

**kurkuma**

**ocet jabłkowy**

1/3 szklanki

**olej**

1/2 - 3/4 szkl.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gorczycę zmielić w młynku na miało ( robię w elektrycznym ) .

Zmieloną gorczycę zalać octem winnym i zostawić na 12 godzin .Dodać miód , wodę i olej ( ilość oleju zależy od tego jaką gęstość musztardy chcemy uzyskać ).Ucierać jak majonez .Doprawić , pieprzem mielonym i szczyptą kurkumy ( do smaku i dla koloru ) .

Odstawić na 10 dni by się przegryzła .

Przed podaniem można dodać inne składniki tak by uzyskać musztardy smakowe :

Na zdjęciu stoją :

1)musztarda chrzanowa ( podstawowa musztarda miodowa+ chrzan tarty do smaku )

2)musztarda podstawowa- miodowa

3)pomarańczowa ( podstawowa musztarda miodowa + konfitura z gorzkich pomarańczy )

4)porzeczkowa ( podstawowa musztarda miodowa + konfitura z czarnej porzeczki )

Można też dodać np. drobno utarte jabłko ( do zjedzenia na bieżąco ) , cebulkę , zioła ( estragon, szczypior, koper ) - możliwości są nieograniczone .