

detkityumen.ru

Хрен маринованный



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Корни хрена — 1 кг

- Вода — 1 ст
- Уксус 6 %— 125 мл
- Соль — 0.5 ст
- Сахар — 0.5 ст

Приготовление:

• • Корни хрена чистим от кожицы, нарезаем на кусочки около 10 см длиной (или кому как удобно) и помещаем в холодную воду для замачивания. Так хрен будет более сочным и его будет легче переработать. Время замачивания зависит от изначальной сочности самого корнеплода. Можно и не замачивать. Готовые корнеплоды натираем на мелкой терке или пропускаем через мясорубку или блендер, я перекручиваю на мясорубке. Что бы приготовить рассол - маринад для хрена, доводим воду до кипения в кастрюле, добавляем соль и сахар, тщательно перемешиваем до полного растворения и в конце аккуратно вливаем уксус. Слегка остужаем рассол и вливаем в перетертую массу хрена. Перемешиваем, раскладываем по стерилизованным банкам, плотно укупориваем и храним в прохладном месте.

Кушаем через сутки. Приятного аппетита

30.12.2016

[PAngelinaV](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/498/