GORČICA

Sestavine:

- 90 g rumenih gorčičnih semen
- 10 g soli
- 60 ml vode
- 200 g bele čebule (1 srednje velika), fino sesekljana
- 3 stroki česna, sesekljani
- 125 ml belega ali sadnega vina
- 125 ml sadnega ali jabolčnega kisa
- 25 g kurkume, olupljene in narezane ali ½ žlice mlete
- kurkume (za barvo)

Priprava gorčice

V kozarcu zmešajte gorčico s soljo in vodo. Zatesnite kozarec in pustite fermentirati na temperaturi od 20 do 30 °C 48 ur. V kozici na nizki temperaturi kuhajte čebulo, česen, vino in kis približno 15 minut, da se razvijejo okusi. Uporabite cedilo in skozenj prelijte čebulno mešanico, tekočino shranite. Čebulo in česen shranite in uporabite kasneje pri kakšni drugi jedi.

V mešalniku ali blenderju zmešajte vinsko mešanico, kurkumo in fermentirano gorčico. Preložite v

čisto ponev in počasi segrevajte do vretja, ves čas mešajte, da se vam ne prismodi. Ko mešanica zavre, umaknite s štedilnika. Mešanico še vročo prenesite v čist kozarec in zaprite.

Pustite na sobni temperaturi 10 dni. Gorčica bo izgubila nekaj ostrine in pridobila bolj nežen okus v tem času počitka. Uporabite brez zadržkov na vsem, kar paše z rumeno barvo. Shranjujete v hladilniku.

Avtorja recepta: David & Sébastien

Več receptov za fermentacijo zelenjave ali sadja najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Fermentor zelenjave

Kupite na Kefirko.com

Sea Salt

Kupite na Kefirko.com