



Суша горчица - носител на един от основните вкусове - горчивото, тази смес от синап и куркума ще даде нов облик на вашето барбекю и вашите печива. Но това не е всичко - можете да си направите и домашна горчица по ваша или по наша рецепта.

Ние смесваме 50г смес суха горчица със 70 мл течност (оцет, бяло вино, вода или комбинация от трите) и около 1 ч.л. сол, размесваме добре и оставяме на стайна температура да преседи поне 24 часа.

След 24 часа базовата горчица е готова за овкусяване. Можете да и добавите пресни или сухи подправки (естрагон, хрян, чесън и т.н.) или мед/агаве/кафява захар.

Ако искате да е по-гладка разбъркайте с блендер до желаната текстура, след което съхранявайте в хладилник. Изчакайте 2-3 дни преди да консумирате.