

Hrean în otet

[shashin type="photo" id="15496" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Nu am pus până acum hrean în otet pe iarnă, dar cum ne tot speriem de prepararea lui ad-hoc (curatatul și raderea lui nu e pentru cei slabi :D) și îi apreciem prezenta în diverse preparate (nici nu mă ating de salata de sfeclă roșie dacă nu are hrean!!!), l-am făcut, ca să-l am mai la îndemână. Mie, una, îmi place simplu, adică doar hrean ras și otet, pentru că de la rețeta asta „de bază” pot mai apoi crea alte rețete delicioase, pe care promit să le împartășesc cu voi, dar mai e o variantă de hrean conservat pentru iarnă, cu mărar și apă fiartă cu otet. Sper să revin și cu ea cât de curând...

Nu am cantități fixe, fiindcă modul de preparare e foarte ușor. Cititi mai jos ☐

Ingrediente:

- rădăcini de hrean
- otet

Mod de preparare:

Se curată hreanul (rădăcina) și se rade pe răzătoarea mică. Se asează în borcane, fără să se apese, și se acoperă cu otet (puteți folosi otet de mere, dacă vă place). Se închid capacele și se depozitează în cameră. După ce deschideți borcanul, păstrați-l, cu capac, în frigider, pentru a nu i se risipi aroma întepătoare ☐

[shashin type="photo" id="15497,15498" size="large" columns="max"]

```
order="user" position="center"]
```

Sfat: Daca vreti sa-i mai taiati putin din tarie, adaugati sare si zahar. Dupa gust ☐