



Staročeská vejmrda

Ingredience

středně velká jablka: 2 ks

čerstvý křen: 150 g

vinný ocet nebo citronová šťáva: 1 KL

krupicový cukr: 1 KL

špetka soli

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Jablka zbavená jadřinců nastrouháme nahrubo, křen najemno. Smícháme všechny ingredience, necháme asi hodinu odležet a dochutíme solí, cukrem nebo citronovou (nebo limetkovou) šťávou či octem. Tip: Směs jablek a křenu můžeme přelít trochou vychladlého hovězího vývaru. Staročeská vejmrda se...

Staročeská vejmrda - recept

Jablka zbavená jadřinců nastrouháme nahrubo, **křen** najemno. Smícháme všechny ingredience, necháme asi hodinu odležet a dochutíme solí, cukrem nebo citronovou (nebo limetkovou) šťávou či octem.

Tip: Směs jablek a křenu můžeme přelít trochou vychladlého [hovězího vývaru](#).

Staročeská vejmrda se podává jako příloha k tučnějšímu pečenému masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí