**Musztarda z blendera - to pyszne!**

**Zobacz, jak urozmaicić każdy grill!**

**Musztarda z blendera - dokładnie taka jak lubisz**

Musztarda z blendera jest banalnie prosta. Wystarczy wykorzystać namoczone ziarna gorczycy, następnie przełożyć je do octu winnego połączonego z wodą. Taka mikstura powinna kilka godzin odpocząć, a najlepiej gdyby została na całą noc w lodówce. Potem należy przełożyć miksturę do kielicha blendera, dodać przyprawy, wodę, a następnie zmiksować. To jakiej konsystencji będzie sos zależy od tego, jak długo będziemy miksować. Im dłuższe miksowanie, tym konsystencja bardziej płynna.

**Domowo - po Twojemu**

Musztarda z blendera powinna być przechowywana w lodówce zamknięta w słoiczku. Im więcej przypraw użyjemy tym bardziej agresywna w smaku będzie musztarda. Dzięki temu że wykonujemy tę musztardę w domu możemy dowolnie dostosować gorycz do swoich upodobań. Gdy wybieramy musztardę w sklepie, musimy posiłkować się doświadczeniami swoimi i innych klientów. Łatwo się naciąć i kupić taką, której smaku nie lubimy.

**Musztarda z blendera - dopasuj smak!**

Osoby, które wolą wyraziste smaki zalecane jest użycie tzw. musztardy sarepskiej. Dodatkowo wykorzystana może zostać gorczyca czarna. Zależnie od upodobań można je dowolnie mieszać ze sobą, tworząc zupełnie nowatorskie smaki!

