

Hrean la Borcan – Cum să pui Hrean ras pentru Iarnă



Hreanul este recunoscut pentru proprietățile sale benefice pentru sănătate, ajutând la tratarea răcelilor și întărind sistemul imunitar. De asemenea, se bucură de o varietate de utilizări în bucătărie. Poți prepara un sos picant de hrean, îl poți servi alături de o friptură succulentă sau poți crea celebra salată de sfeclă roșie cu hrean, un deliciu apreciat în special în perioada sărbătorilor, dar nu numai.

Hrean la Borcan, pentru Iarnă



Cum să pui **HREAN** la Borcan pentru Iarnă: această rețetă este extrem de simplă, făcându-ți viața ușoară atunci când îți dorești o Salată de Sfeclă Roșie cu Hrean.

- 400 gr hrean necurățat
- 60 gr oțet de 9 grade
- 30 gr sare
- 30 gr zahăr
- 50 ml apă fierbinte

1. Curăță hreanul.
2. Dă-l pe răzătoarea mică, în mișcări scurte, pentru a obține bucățele mici. Ai grijă, deoarece aceasta poate

cauza iritației la ochi și nas din cauza substanțelor volatile pe care le eliberează.



3. La hreanul ras, adaugă aproximativ 60 ml de oțet de 9 grade. Este recomandat să lași hreanul să „respire” un pic înainte de a adăuga oțetul.
4. La fiecare 10 grame de hrean ras, adaugă un gram de sare neiodată și un gram de zahăr. În acest caz, pentru 300 de grame de hrean, se adaugă 30 de grame de fiecare.
5. Amestecă hreanul, oțetul, sarea și zahărul împreună.



6. Adaugă 50 ml de apă clocotită la amestec pentru a-i reduce intensitatea. Lasă amestecul să stea un pic pentru a se răcori și a-și reduce iuțeala.
7. Folosește borcane de 200 ml pentru a pune hreanul. Apasă bine hreanul în borcane pentru a elimina golurile de aer. Închide bine capacul.
8. Depozitează borcanele în frigider.



1. Fiind o rețetă puternic aromatizată și iute, este posibil să ai nevoie de protecție pentru ochi sau să lucrezi într-un spațiu bine ventilat pentru a minimiza disconfortul cauzat de vapori.