

Tradiční vejmrda - lahodná k masu i mlsání

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupaná jablka nastrouháme na hrubo a smícháme se skleničkou křene a zakysanou smetanou. Soli stačí málo. Vejmrdu udržujeme chlazenou v uzavřené nádobě.

Vejmrdu si vychutnáme s ovarem, uzeným masem. Chlazená se skvěle hodí k pečeným či grilovaným masům, žebřům či kolenu.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1.5 g
- **Křen strouhaný efko 165 ml a 500g. Ostrý křen** - 100 g
- **Jablka červená** - 200 g
- **Kysaná smetana pochoutková 16%** 200 g - 30 g

