



85 g białej gorczycy
15 g czarnej gorczycy
150 ml wody
60 ml octu winnego 6%
pół łyżeczki drobnej soli

- obie gorczyce wsypać do naczynia miksującego, włożyć koszyczek, nałożyć miarkę, zemleć – 30 sek., obr. 10
- otworzyć naczynie, przemieszać gorczycę od samego dna, założyć koszyczek i zemleć ponownie – 30 sek., obr. 10, czynność powtórzyć raz jeszcze
- wyjąć koszyczek, wsypać sól, wlać wodę i ocet, miksować – 3,5 min., obr. 10
- otworzyć naczynie, zebrać masę ze ścianek i przykrywki i znowu miksować – 3,5 min., obr. 10, czynność powtórzyć jeszcze raz.
- gotową musztardę przełożyć do słoika
- przechowywać w lodówce

Uwaga: z podanej proporcji musztarda wychodzi bardzo ostra - można ją złagodzić zmieniając proporcje czarnej i białej gorczycy.