

## Tartalom:

### 12. Főzési firtélyok, tanácsok, érdekességek

ANYÓSPÁC, VAGYIS AZ ANYÓS FÉLE PÁC (mimatü)	1
ASZTALI ÁLDÁS (Stalex)	5
BOSZORKÁNYPOGÁCSÁRÓL (Izmiri)	5
CSIPETKE (Kavics74)	2
CSOKOLÁDÉMÁZ (Pinglin)	1
EGY CSÉSZE ANNYI, MINT...	3
FAGYASZTÓS HÚSRÓL (Mydma)	5
FONDANT (Bmama)	2
FONDANT (Garla)	2
FŰSZERES MUSTÁR Kamilla8	9
FŰSZEREZÉSRŐL (1szaki)	5
INDIAI ILLATOS GARA MASSALA FŰSZERKEVERÉK (*Aniko)	5
INTELLIGENS KRÉMESRŐL (Csokimacs)	6
ÍZES PANÍR (stalex)	3
JAMBALAYA-RÓL (Redhead)	6
KAKAÓS MÁZ (Zserbóra) (Sheril)	3
KÍNAI ÖT FŰSZER KEVERÉK (*Aniko)	6
LIBASÜTÉS TRÜKKJE (bibic1945)	1
MÁJGOMBÓC (Brill)	3
MARADÉK TOJÁSFEHÉRJE FELHASZNÁLÁSÁHOZ. (Sherryl)	2
MEDDIG ÁLL EL A HŰTŐBEN A FRISS ÉLESZTŐ? (Stalex, M1221, sherryl, maystar)	6
MENÜ (Keremela, Pami2002, Sherryl, Répalány, Foka)	7
MINDENRE JÓ (loma6) - leveles tészta	4
MUFFINSÜTÉSRŐL (Brilljant, Stalex)	7
MUSTÁROS PÁC MARHAHÚSHOZ (sopen)	4
PÁCLÉ (*Aniko)	8
TEJSZÍN HELYETT (maystar)	1
TÖLTELÉK HUSIHOZ 1 (bildo)4	4
TÖLTELÉK HUSIHOZ 2 (kovácspál)	4
TÖPÖRTYŰ (mydma)	2
VAJGALUSKA (Brilljant)	2
VANÍLIÁSCUKOR HÁZILAG (zsigabiga)	1
WASABIRÓL (Zsigabiga)	8

## **12. Főzési fortélyok és tanácsok**

### **Vaníliás cukor házilag**

Jól zárható üveget tölts fel cukorral, kb. fél kilóhoz végy két-három szál vanília rudat, kapard ki és keverd el a cukorral. a héjakat is tedd hozzá, sőt ha nagyon akarod némi cukorral kávédarálón bele is lehet őrölni. kb. egy púpozott evőkanál egyenlő egy zacskónyi vaníliás cukorral.  
(*zsigabiga*)

### **Anyóspác, vagyis az anyós féle pác**

A húst bekened fokhagymakrémmel, fűszerezed grill sóval, borssal és kis olajjal leöntöd. Minimum három napig álljon.  
(*mimatú*)

### **CSOKOLÁDÉMÁZ (Pinglin)**

Csokimáz otthon: 8 dg margarin, 10 dg porcukor, 1 ek tej, 1 ek étkezési keményítő, 1 ek kakaó - szépen lassan összeolvasztani, nem forralni. Ez a mennyiség egy kisebb tepsire elég. Variáció: egyszerű főző-csokiból is, akkor lesz szép fényes, ha minden 10 dg-hoz hozzáadsz 1 ek olajat és vízfürdőben felolvasztod.

### **KOCSONYA ZSÍRTALANÍTÁSA (Brilljant)**

Na, én a kocsonyáról meg melegen szedem le a feleslegest zsírt. Először természetesen kanállal a nagyját, majd egy papírszalvétát, vagy konyhapapírt kinyitva ráteszek a lé tetejére, és konyhacsipesszel ügyesen megfogom és zsuppszsz, gyorsan a szemébe dobom!!! Ezt többször megismétlem, ha szükséges. Próbáljatok ki, én még Édesanyámtól tanultam! Bevált!!! A húslevest ugyanígy szabadítom meg a felesleges zsírtól!

### **LIBASÜTÉS TRÜKKJE (bibic1945)**

A libasütés egyik csínja, hogy ropogós legyen a bőre az, hogy a sütés második felében egy evőkanál sót fel kell oldani egy csésze vízben, és azzal kell kenegetni a bőrét. Ugyanez érvényes, ha bőrös malachúst sütünk.

### **TEJSZÍN HELYETT (maystar)**

Ajánlom a "habmester"-t. Ez egy növényi fehérjéből készült tejszínpótló. Kemény habbá verhető és 1-2 óra múlva még keményebbé válik, másnapra sem esik össze. Nem szükséges hozzá habfixáló, nem megy hamar tönkre.

### **TÖPÖRTYŰ (mydma)**

Ha nyers szalonna, felkockázod kb. 3x3 cm-re. Kis vizet teszel alája, és elkezded kiolvasztani a zsírt. Amikor már úgy látod, hogy sárgul, ill. már kisült a zsír belőle, teszel bele 2 csöpp tejet. Vigyázat, fröcsköl!!! Ettől lesz szép piros.

### **VAJGALUSKA** (Brilljant)

Leves-betét - 1 tojás, 1 ek vaj, só vagy vegeta, es hogy érdekesebb legyen 1 csipet szárított petrezselyem. Ezeket összekevered, és annyi lisztet keversz bele, amennyit felvesz, hogy közepesen kemény legyen. Azután türelmesen kiskanállal a forrásban levő levesbe szaggatod

### **CSIPETKE** (Kavics74)

Rugalmas tésztát gyúrsz lisztből, 1 tojásból, kevés sóval és körömnvi darabokat "lecsippentve" belőle, majd lisztben megforgatva, hogy össze ne ragadjon belefőződ a levesbe. Hát ettől csipedett, hogy csipkedős-technikával készül. :)

### **MARADÉK TOJÁSFEHÉRJE FELHASZNÁLÁSÁHOZ.** (Sherryl)

Habbá verjük és befűszerezzük borssal, sóval, szerecsendióval, pici pirospaprikával( ezt el is hagyhatjuk) és annyi reszelt sajtot adunk hozzá, hogy könnyen formázható legyen, Kb: 3 tojásf. + 10 dkg sajt, kis diónyi gombócokat formázunk, zsemlemorzsába forgatjuk és forró olajban kisütjük.

### **FONDANT** (Bmama)

1/4 kg cukrot 2dl vízzel felforralunk és belecsavarunk pár csepp citromlevet. A képződő habot leszedjük róla és addig főzzük, míg hideg vízbe cseppentve, a cukor nem folyik szét. Levéve a tűzről, kicsit megspricceljük a tetejét hideg vízzel és várunk míg kihül. Mikor ez megtörtént, addig keverjük fapálcikával vagy kanállal, míg egészen fehér nem lesz. Használatkor természetesen fel kell melegíteni, de csak éppen langyosra, és ekkor tetszés szerinti ízzel ízesíthetjük és ártalmatlan festékkel tetszés szerinti színre festhetjük. Ha sűrű lenne egy csepp vízzel vagy esetleg tojás. fehérjével higíthatjuk.

### **FONDANT** (Garla)

1, 5 kg cukor,  
40 dkg víz,  
1 EK 20 %-os ecet.

A cukrot a vízzel feltesszük főzni. Amikor forr, a habját leszedjük, utána hozzáadjuk az ecetet és 115 C fokig főzzük, vagy golyó próbáig, amit úgy végzünk, hogy egy evőkanalat hideg vízbe martunk, majd a kanállal a cukorszörpből kiveszünk, a hideg vízbe tesszük. Ha az ujjainkkal golyót tudunk formálni, akkor jó. Vízzel bepermetezett márvány vagy üveglapra

ontjuk, a tetejét is bepermetezzük hideg vízzel. Nyeles fémlapáttal újra és újra átfogatjuk (szélétől befele haladva) a teljes kihülésig, végül teljesen fehérre és szilárddá válik a fondant.

Felhasználáskor a fondant kb 40-45 C fokra felmelegítjük, egy kevéske tojás fehérjével higítjuk, hogy szebb fénye legyen.

### **KAKAÓS MÁZ (Zserbóra) (Sheril)**

6 ek cukor,  
3 ek víz, felfőzzük sűrű szirupnak,  
2 ek kakaót (el lehet hagyni v. lehet mással helyettesíteni) keverünk csomómentesre benne és 5 dkg vaját adunk hozzá. Ha lehet vaj legyen, mert a margarin elég vizes!  
1 ek olajjal is lehet helyettesíteni! A zserbóra is ezt kenem, mert nem törik és szép fényes lesz.

### **MÁJGOMBÓC (Brill)**

A májgombócot ha nincs friss májam éppen, akkor májpástétom konzervből csinálom.

1 májkonzerv, 1 tojás, só, vegeta  
bors, petrezselyemzöld és ha szeretitek majoranna.  
Géppel kikavarni. Ehhez adok 3kanal lisztet és 3 kanál búzadarát, ezt mar kanállal kavaram össze és állni hagyom kb. fel órát. Majd fővő sós v. vegetás vízbe teáskanállal beleszagatom. Ha többit készíted, ez is lefagyasztható és bármilyen levesbe betétnek kitűnő.

### **Egy csésze annyi mint:**

liszt 150 g  
cukor 225 g  
barnacukor 175 g  
vaj 225 g  
méz 350 g  
zsemlemorzsa 50 g  
rizs nyersen 200 g  
szárított gyümölcs 175 g  
apróra vágott mogyoró 175 g  
kókuszreszelék 75 g  
folyadék 250 ml

### **ÍZES PANÍR (stalex)**

Hozzávalók:

2-3 gerezd átpréselt fokhagyma, 2mökkáskanál ételízesítő por, őrölt bors, só, 1dl sör, 2 tojás, liszt, zsemlyemorzsa. a fokhagymát, az ételízesítőt, a sört, borsot, tojást, sőt jól összeverjük majd egy 1/2órát állni hagyjuk és a lisztezett husikat ebbe

a masszába forgatjuk bele végül a zsemlyemorzsába panírozzuk. Ezzel a panírral legalább 1kg húst be tudok panírozni.

### **MINDENRE JÓ** (loma6) (leveles tészta)

30 dkg. lisztet 25 deka margarinnal, egy csipet sóval, 6 evőkanál hideg vízzel és egy evőkanál ecettel összegyúrunk, tálba rakjuk és 12 órán át pihentetjük. (Ez azt jelenti, hogy reggel, mielőtt elindulnánk, néhány perc alatt összegyúrhatjuk és este frissen készíthetjük. Ha kisült éppen olyan mint a hájas tészta, csak sokkal kevesebb munkánk van vele) A pihentetés után kinyújtjuk és tetszés szeinti formában felvágjuk, megtöltjük és előmelegített sütőben rózsaszínűre sütjük. Ha édes tésztát készítünk, miután kisült a tésztát, hintsük meg vaniliás cukorral. Ha leveles, sós tésztát készítünk, a tésztáját erősebben

### **MUSTÁROS PÁC MARHAHÚSHOZ** (sopen) (mennyiségek ízlés szerint)

Hozzávalók:

mustár (legjobb dijoni csípős)  
olívaolaj  
szétnyomott fokhagyma  
mustármag megpirítva  
köménymag  
provanszi fűszerkeverék  
rozmaring  
száritott erőspaprika

A fűszereket én mozsárban töröm össze és annyit adok az olajjal elkevert mustárhoz, hogy egy csodálatosan illatos krémes pác keletkezzen. Ezzel kenem be a húsok mindkét oldalát és jól záró dobozban teszem a hűtőbe érlelni.

Sütés (ha bélszínről van szó): leheletnyi olívaolajon hirtelen (2-2 perc oldalanként).

### **TÖLTELÉK HUSIHOZ 1** (bildo)

Hozzávalók:

3 zsömle, 2-3 főtt tojás, 10-15 dkg szalonna v. sonka csíkokra vágva, 10 dkg gomba, 2-3 csirkemáj, majoranna, só, bors, petrezselyem, 1 tojás(nyers)

A zsömlét beaszatjuk kicsavarjuk, pici olajon a szalonnát, a gombát és azt hiszem a májat is, megpirítjuk, ha kihűlt összekeverjük a többi hozzávalóval.

### **TÖLTELÉK HUSIHOZ 2** (kovácspál)

Két zsemle tejben áztatgatok, közben egy kisebb fej hagymát apróra vágva olajban üvegesre pirítok, aztán hozzáadom a kinyomkodott zsömlikhez. Teszek bele kettő egész tojást és fűszerezem. Szerintem ez a titka. Én teszek bele: sót, borsot,

majorannát, Wocheater szószot (meg kellene már tanulni a nevet!), meg amilyen fűszernek tetszik az illata és úgy érzem passzol. Jól összekavargatom, ha nagyon folyós, akkor egy kis zsemlemorzsával keményítem. Ja és ha olyanom van, . akkor teszek bele májkrémet (olyan kis dobozost szétkeverve, vagy gombát, tennék bele pirított szalonnát is, de azt a férjem számûzte itthonról). Ezek után vagy betöltöm, husit gurigázok, csirkecomb bőre alá rakom, vagy szépen belapátolom a tepsibe és aranybrnára sütöm.

### **ASZTALI ÁLDÁS (Stalex)**

"Ennek, ki dús: megárt a hús,  
amaz ennék, de nincsen.  
Nekünk jut is, meg bírjuk is,  
legyen áldott az Isten.  
(Robert Burns)

### **BOSZORKÁNYPOGÁCSÁRÓL (Izmiri)**

Ezt a tésztát felhasználhatod egy török sütihez is: a tésztából kis ovális formákat formázunk (diónyi nagyságból), tetejére egy mandula, megsütjük, ha kész egy pohár cukorból, két pohár vízből készült szirupot öntünk rá, és megvárjuk, hogy beszívja ennek a neve: shekerphare

### **FAGYASZTÓS HÚSRÓL (Mydma)**

Hideg vízben szoktam kiolvasztani. Amit lehet, csirkemell, pulyka, tejben, vagy citromlében bepácolok. Ha levesbe kerül pl. pulykacomb, mindig teszek hozzá egy mokkáskanál őrölt gyömbért. Azt tapasztaltam, hogy az elveszi a jellegzetes nemszeretem illatokat, és ekkora mennyiségben nem domináns.

### **FŰSZEREZÉSRŐL (1szaki)**

Én gyakran készítek pulykahúsból ételeket. A rántott pulykamellhez a húst pulyka fűszersóval szórom be. (A csirkemell is jó így. ) A pulykacombból készült pörkölt is készülhet ezzel a fűszerrel, csak a sózásnál ezt figyelembe kell venni.

### **INDIAI ILLATOS GARA MASSALA FŰSZERKEVERÉK (\*Aniko)**

Hozzávalók: köménymag, fahéj, mustármag, koriander, szegfűbors, gyömbérpor

Indiai sertéspörkölthöz több hagymát, sok fokhagymát, sót, borsot, chilit es garam massalát kell adni.

### **INTELLIGENS KRÉMESRŐL (Csokimacs)**

Én először 14 évesen minimális sütési tapasztalattal gyártottam le ezt a receptet, és fini óriáskrémesek születtek, teljesen olyanok, mint a cukrászdai, nagyon büszke voltam! Csak az a lényeg, hogy szigorúan tartsd be az összes utasítást, ne akarj változtatni, pl. nehogy tojássárgát is rakj bele, azonnal keverd a fehérjehabot a forró pudingba, stb. . . . Az adag egy nagy tepsizhöz elég. Csak bátran!

### **KÍNAI ÖT FŰSZER KEVERÉK (\*Aniko)**

Hozzávalók: Koriander, Szerecsendió, Fahéj, csípős paprika (vagy chili, vagy édes paprika), fekete bors  
Egyenlő arányban összekeverni.

### **JAMBALAYA-RÓL (Redhead)**

A JAMBALAYA recept tőlem származik, nem derült ki a hozzászólásodból, hogy mit nem kaptál hozzá. Úgyhogy most csak úgy találomra: a Prosciuttot lehet valamilyen füstölt sonkával is helyettesíteni, a Worcestershire-t esetleg szója szósszal (nem az igazi, de azért jobb a semminél), a Tabascot valamilyen erőspaprika készítménnyel. Egyébként a Jambalaya-ban az a jó, hogy rengeteg alternatívája van, azt teszel bele, amit szeretsz. Itt a legtöbben egy főzőkolbász-félét főznek bele. Én nem szeretem, ezért találtam ki valami mást.

### **MEDDIG ÁLL EL A HŰTŐBEN A FRISS ÉLESZTŐ?**

(Stalex)Úgy tanultam a nagymamától, hogy az élesztő sokáig friss marad, ha alkoholba mártott textíliába csavarjuk. mert régen mikor még nem volt frigó így tartósították az élesztőt. Lefagyasztani nem szoktam, mert mostanában a tasakosat veszem.

(M1221) Az élesztő hosszabb ideig eláll, ha egy kis üvegbe tesszük, és a tetejére olajat öntünk. Ha liszt közé tesszük, még tovább eláll.

(Sherry) Én az élesztőt mindig lefagyasztom! Beleteszem egy zacsi papírostól és amikor kell, előző nap kiveszek egyet, kiolvad és lehet használni! Évek óta ezt teszem, mert pl. ünnepek előtt már előfordult, hogy nem kaptam frisset és a szárítottat nem nagyon szeretem!

(Maystar) Az élesztő 1 hétig lazán eláll a hűtőben, ha aggódsz, hogy nem teljesen friss, akkor egy kicsi műanyag pohárba gyömszöld bele légmentesen és takard be papírral. Egyébként én is gyakran fagyasztom, és még soha sem volt semmi baja. Akkor ne használd fel a frisset, ha zöld penész van rajta, de erre biztos Te is rájöttél.

### **MENÜ**

(Keremela) Én is onnan tudom, hogy a férjemmel csináltunk egy "étlap"-ot, és az alapján most beírtam egy hónapra előre, hogy mi legyen, így márciusban nincs gondom. Egyébként menet közben néha változtatunk. Most például eredetileg

Brokkolis tészta lett volna Milánói helyett, de a párom meggondolta magát. Szerintem ti is írtátok össze, melyek a kedvenc ételeitek, aztán már csak ki kell választani a listából. Lehet, hogy szabadalmaztatnom kéne a "találmányomat"? :)

(Pami2002) Mi is így csináltuk régebben. Hó elején megbeszéltük a havi menüt, a nagyobb dolgokat egyszerre megvettük, így nem kellett állandóan boltba rohangálni.

(Sherryl) Én régebben, mikor a gyerekek kicsik voltak, mindig összeállítottam az egész heti, (sőt volt olyan, hogy 2 heti menüt is) a gyerekek kívánságlistája és persze a miénk szerint és azt is, hogy mi kell hozzá, ezeket hét végén egyszerre bevásároltuk és hét közben csak a romlandókat és a kenyeret kellett munka után megvenni.

(Sherryl) Sorold fel egy füzet elejébe azokat az ételeket, külön a leves, főzelék, feltét, köret, tészták és édességek, amiket szerettek. A következő oldalon már el is tudod kezdeni a menüt, ezek kiválasztásából. Aztán írd le mellé, hogy mire van szükség és nézz körül a polcokon, mi van otthon, ami hiányzik, írd egy bevásárlólistára és egyszerre meg tudsz venni mindent, aztán már csak főzni kell. A sorrendet meg nem muszáj betartani!

(Répalány) Nekem időnként azért ment el a kedvem a főzéstől, mert nem tudtam, mit főzök. Aztán kitaláltam, hogy mindig felírom, mit főztem aznap (a konyhába mindig van valami főzős naptár a falon!!), így könnyebb választanom, csak visszanezésem, mi volt néhány hete, hónapja stb. Persze ahhoz, hogy eddig eljuss, kell a néhány nappal a főzés előtt elkészült "menü". Jó múltkor valaki ajánlotta, hogy mivel már volt a héten hús, krumplics, rizs, tészta, legyen főzelék. Ez is lehet egy kiinduló pont, igaz?

(Sherryl) Ez a füzetem már ezer éves, a kisebbik lányom ráírta, hogy "Anci könyve" és hihetetlenül hangzik, de még mindig megvan! Ki akartam dobni, de nem engedték, abban minden van, a házi költségvetéstől kezdve a bevásárlásokig, gyerekfirkák, stb. , még az ajándéklisták is karácsonyra, húsvétra. Amikor beleolvastam, rájöttem, ez kis családjunk történelme, tényleg kár lenne érte!

(Foka) Az családom étrendje csak 1 hétre szól, de így is csak hetente 1x kell gondolkodni a főzésen is, a vásárláson is.

## MUFFINSÜTÉS RŐL

(Brilljant) A muffin sütéssel kapcsolatban már régebben írtam, -amikor kb. egy hétig pörgött a sütése itt a topikon-, hogy én egyszerűen csak abban a papírformában sütöm. Van kisebb, nagyobb, -ezeket mindig 3/4-ig töltöm meg, sütőlapra teszem és mehet be sülni. Papírral együtt szervírozom, vagy dobozolom és lefagyasztom. Itt mindenki így csinálja, bár lehet venni teflonos 6-8 db-os tepsit is.

(Stalex) Minden muffin-recept általában 12db sütihez van megadva, persze, ha többet akarsz sütni, akkor a leírt hozzávalók mennyiségét meg kell emelned. A muffin-tepsi 12 db-os, én a masszából általában 1 evőkanálnyi teszek a mélyedésekbe.

## **PÁCLÉ** (\*Aniko)

Hozzávalók: 2 dl szójaszósz , 1 dl méz (vagy 3 evőkanál cukor), 1 dl tokaji édes szamorodni, 2 púpozott evőkanál 5 fűszerkeverék

Felfőzni, míg egyet rotytan. Üvegbe téve eláll. Az előbbihez 2 evőkanál étkezési keményítőt is lehet adni és együtt felfőzni. Üvegbe téve eláll. A páclével kockára vágott csirkemellet bepácolunk (hűtőben 1 óra - több nap).

Recept a pácléhez: Vékonyra vágott: hagyma, fokhagyma, fafül (vagy csiperke) gomba, fehércáposzta, sárgarépa, friss gyömbér, karalábé (vagy bambuszrügy), zöldborsó

A bepácolt húst a zöldségekkel együtt erős lángon, serpenyőben, percek alatt megsütjük. Lehet hozzáadni egy kevés ízfokozót (húspuhító, parázfűszer, mononátrium glutamát - pl. vegetában is van).

## **WASABIRÓL** (Zsigabiga)

A Wasabi nem igazán fűszerkeverék, hanem egy pisztáciazöld paszta, aminek nagyon erős tormaszerű íze van. Én eddig csak sushi-hoz hallottam enni, amikor is egy picit (nagyon csíp:))) el kell keverni szója szósszal, és ebbe kell mártogatni a sushit, egy darabka ecetben eltett gyömbérrel. Na. most utánanézttem és ezen kívül még a leveses noodle (tészta) ételekhez használják néha!

## **MARCIPÁN** hangyalány

Hozzávalók:

Mandula, porcukor, tojásfehérje, víz

Vegyél mandulát törd meg, aztán tedd forró vízbe és mindegyikről húzd le a barna héjat. Aztán az egészet lereszeled, (elvileg lehet mozsárban is összetörni, de úgy elég macerás, mert ha túlságosan kinyomod az olajt belőle már nem lesz jó . Aztán hozzákeversz ugyanannyi porcukrot mint amennyi a mandula (ha olcsóbbra akarod csinálni csinálhatod dupla mennyiségű cukorral, még így is sokkal finomabb mint a bolti verzió - abban még több cukor van). Aztán még kétszer átdarálod az egészet, lehet kávédarálón, vagy a húsdarálón, ugyanúgy mint az elején. Az a lényeg, hogy teljesen homogén por legyen. Aztán hozzákeversz vagy egy kis tojásfehérjét (így finomabb, viszont nem nagyon áll el) vagy egy kis vizet, hogy gyurmaszerű állagot kapj, és már kész is. Ha túl lágy lett adj hozzá még egy kis porcukrot. . Formázni. kicukrozott deszkán, nyújtani két folpack között lehet a legkönnyebben.

Lehet színezni ételfestékekkel (nagyon keveset használj belőle mert különben erős színeket kapsz, de lehet kakaóval, kávéval, szörppel. De azt is csinálhatod, hogy elkészíted a marcipán formákat, és utána festesz rájuk ételfestékekkel, vagy csokimázzal, bármi hasonlóval.

## **FÚSZERES MUSTÁR** Kamilla8

Hozzávalók:

35g mustármag

3 ek. Víz

2dl tejszín

1dl mustárpor

1dl cukor

1dl folyós méz

2 tojás

1/2dl balzsamecet

1tk. Rozmaring

2tk kakukkfű

2tk majoranna

Főzd a mustármagot vízben amíg beszívja az összes vizet. Forrald fel a tejszínt. Egy edényben keverd össze a mustármagot, mustárport, cukrot, és a mézet, és add hozzá a felforralt tejszínt. A tojásokat keverd a langyos mustáros keverékhez. Melegítsd a keveréket forrásig folyamatosan kevergetve. Hűtsd ki egy kicsit és add hozzá az ecetet és a fűszereket. A kihűlt mustárt öntsd kis üvegekbe és tárold hideg helyen.