

Sos chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podajemy do gotowanych mies,jaj i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki sosu beszamelowego -
- 2 łyżki gęstej śmietany -
- 2 łyżki tartego chrzanu -
- sok z połowy cytryny -
- cukier,sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do gorącego beszamelu wkładamy chrzan i cały czas mieszając zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia, zaprawiamy śmietaną i doprawiamy sokiem z cytryny,cukrem i solą.

