

Sos chrzanowy gotowany

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do jaj, ryb, wędlin, zimnych mięs.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 g mąki -
- 20 g masła -
- szklanka śmietany -
- 100 g chrzanu -
- sól, cukier -
- sok z cytryny -
- 1 żółtko -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło stopić z mąką, rozprowadzić śmietaną. Dodać do sosu starty chrzan, cukier, sól i sok z cytryny, zagotować. Zestawić z ognia i natychmiast podprawić żółtkiem, ostudzić.

