

Sos chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika anlolek

sos do potraw

Czas przygotowania: 8 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- starty chrzan - 3 dag
- sok z cytryny lub ocet -
- jabłka - 10 dag
- słodka śmietanka - 1/4 szkl.
- białko ugotowane na twardo - 1 szt.
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Białko ugotowane na twardo drobno posiekać. Chrzan wymieszać ze śmietanką, dodać łyżkę soku z cytryny. Jabłko umyć, obrać, utrzeć na tarce i od razu wymieszać z chrzaniem i śmietanką, dodając posiekane białko. Przyprawić do smaku solą i sokiem z cytryny lub octem.

Jak podawać?

Podawać do potraw mięsnych i ryb.

