



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos chrzanowy na rosole

Podawać w sosjerce

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- chrzan, 6 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- rosół, 1 szkl.
- śmietana, 25 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Chrzan opłukać, obrać, zetrzeć, skropić lekko roztworem kwasku cytrynowego. Zagotować rosół z mięsa wołowego. Mąkę rozmieszać w śmietanie, wlać do wrzącego rosółu mieszając zagotować. Dodać surowe, świeże masło, chrzan, sól i cukier do smaku, rozrzedzić, zagotować, wlać do sosjerki.

