



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

Sos chrzanowy na zasmażce ze śmietaną

Podawać do mięsa

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- chrzan, 6 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- masło, 4 dag
- mąka , 4 dag
- rosół, 0.5 szkl.
- śmietana, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Chrzan utrzeć, skropić roztworem kwasku cytrynowego. Stopić masło, dodać mąkę, chwilę podsmażyć, nie rumieniąc zasmażki. Zasmażkę rozprowadzić śmietaną, mieszając zagotować, jeżeli za gęsta, rozrzedzić mocnym rosołem (lub gorącą wodą), dodać chrzan do smaku, sos zagotować mieszając go. Sos przyprawić solą, octem i cukrem do smaku. Przed wydaniem można go wymieszać z żółtkami. Podawać do sztuki mięsa, ozora, ryby gotowanej lub saute, jaj gotowanych, potraw jarskich, zwłaszcza z ziemniaków i używać do zapiekania mięsa gotowanego i ryb.

