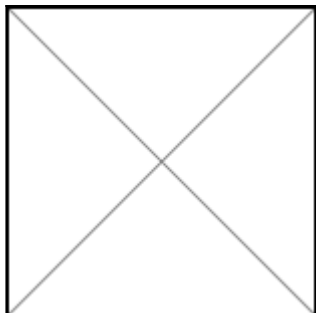




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos chrzanowy ze śmietaną i musztardą

Podawać do jaj zimnych, wędlin i innego mięsa zimnego.

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- śmietana, 1 szkl.
- chrzan, 3 łyżk.
- musztarda, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ocet, 0.5 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Chrzan oskrobać, utrzeć, dodać do śmietany, wymieszać wszystkie składniki razem. Smak sosu ma być słodkavo-kwaśny.

