



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Masło chrzanowe

Chrzan świeży

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- korzeń chrzanu, 5 dag
- masło, 30 dag

Sposób przygotowania:

Chrzan opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych okach. Masło rozetrzeć w misce, dodać chrzan, rozetrzeć, wyłożyć na talerzyk, ukształtować na prostokątny, płaski kawałek i zamrozić. Podawać do ryby z wody lub saute', do mięs po angielsku, lub użyć do kanapek, krójąc na porcje po 1 dkg.

