



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Sos chrzanowy

Najlepszy do gotowanych ryb

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- chrzan, 2 łyżk.
- śmietana, 10 dag
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem lub wywarem, dodać śmietanę i sól do smaku; zagotować, dodać utarty chrzan. Doprawić do smaku solą, cukrem i octem. Sos chrzanowy podaje się do sztuki mięsa, gotowanych ryb, ugotowanych na twardo jaj, kiełbasy na gorąco.

