



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Surówka z chrzanu z borówką**

Najlepsza do dziczyzny

### **Składniki:**

- sok z cytryny, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- śmietana, 10 dag
- dżem, 20 dag
- jabłko, 15 dag
- dżem z borówek, 8 dag

### **Sposób przygotowania:**

Starty chrzan skropić kwaskiem cytrynowym, szybko wymieszać z doprawioną śmietaną i borówkami, dodać jabłka pokrajac w plastry lub paski. Surówkę podawać do piezzonego drobiu, cielęciny, dziczyzny.

