



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

Surówka z chrzanu z octem

Po ostudzeniu podawać do mięsa i ryb.

Składniki:

- chrzan, 15 dag
- ocet, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z octem, przyprawić solą i cukrem, gorącą zalać starty chrzan, wymieszać, przykryć.

