



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos chrzanowy

Naprawdę smaczny

na Wielkanoc

Składniki:

- wywar, 70 g
- śmietana, 30 g
- chrzan, 25 g
- tłuszcz, 7 g
- mąka , 5 g
- żółtka, 5 g
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić starty chrzan i przyprawy — zagotować. Wlać śmietaną roztrzepaną z żółtkiem.

