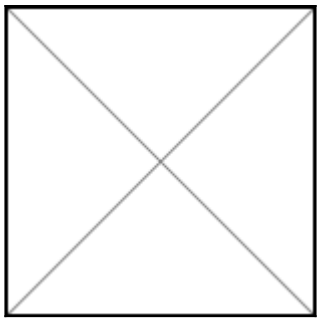

Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos chrzanowy na zimno

Sos ten podaje się do zimnych mięs i ryb.

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- ocet, 0.5 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- śmietana, 25 dag
- chrzan, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Chrzan wymieszać ze śmietaną, przyprawić cukrem, octem i solą.