

---

# Grzanki z parówkami i chrzanem

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1345 razy.

12 kromek bułki  
6 parówek  
2 łyżki tłuszczu do smażenia grzanek i wysmarowania formy zielenina  
Sos chrzanowy:  
15 dag chrzanu  
2,5 łyżki margaryny  
1,5 łyżki mąki  
szklanka wywaru (rosołu)  
3-4 łyżki śmietany  
żółtko  
sól  
cukier  
kwasek cytrynowy (sok z cytryny)

Przyrządzić sos: chrzan opłukać , oskrobać , utrzeć na tarce. Z margaryny i mąki przyrządzić białą zasmażkę, dodać połowę utartego chrzanu, zasmażyć , rozprowadzić wywarem lub rosołem, zagotować , połączyć ze śmietaną i żółtkiem, włożyć resztę chrzanu i doprawić do smaku solą, cukrem i kwaskiem lub sokiem z cytryny. Sos powinien być gęsty. Bułkę okroić z wierzchniej skórki lub otrzeć na tarce, pokrajać na kromki grubości 1 cm, zrumienić szybko na rozgrzanym tłuszczu (nie wysuszyć ); powinny być z wierzchu rumiane, chrupiące, wewnątrz miękkie. Można je obsmażyć na patelni lub wstawić do silnie nagrzanego piekarnika. Grzanki przyrządza się także bez tłuszczu, opiekając tak, jak toasty - na specjalnych elektrycznych lub gazowych maszynkach. Parówki odgrzać nie gotując, obrać z osłonki, pokrajać na pół w poprzek. Każdy kawałek podzielić wzdłuż na 2 części, ułożyć po 2 kawałki płaską stroną na grzance, z wierzchu grubo obłożyć gęstym sosem chrzanowym. Ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem, zapiec w gorącym piekarniku. Podawać gorące, przybrane zieleniną jako przekąskę. Zamiast sosu chrzanowego można przyrządzić sos musztardowy, zastępując chrzan musztardą w ilości 2-3 łyżki. Sos musztardowy powinien być również gęsty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD