# Sos chrzanowy 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4500 razy.

O ile się nie mylę zawsze robiłem go tak:

Bazą jest wywar (rosół) może być ew z kostki rosołowej. Do niego trzeba zasmazke: mąka na patelnie i na złoty kolor ( nie na brązowy) gdy mąka się zarumieni dodajemy łyżkę masła (lub margaryny) i rozprowadzamy rosołem. Do szklanki wlewamy śmietanę gęstą (ok 1 łyżkę stołową na pół litra rosołu) oraz chrzan - w zależności od gustu i od chęci ma być ostry - więcej nie ma być ostry mniej. Proponuję na początek łyżeczkę. Jeżeli trzeba będzie zaostrzyć to zawsze można dodać chrzanu. Druga metoda jest podobna tylko zamiast zasmażki mąkę wsypujemy razem se śmietaną i chrzanemi roztrzepujemy w szklance. UWAGA!!! nie zapomnieć o hartowaniu śmietany (tzn należy do śmietany dodać kilka łyżek gorącego rosołu - czynność tę powtórzyć dwa - trzy razy).

Smacznego

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>