
Sos chrzanowy ze śmietaną i musztardą

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

1 szklanka młodej, gęstej śmietany
sól
3 łyżki chrzanu cukrowego
cukier
musztarda do smaku parę kropli octu 6%

Chrzan oskrobać , utrzeć , dodać do śmietany, wymieszać wszystkie składniki razem. Smak sosu ma być słodkawo-kwaśny. Podawać do jaj zimnych, wędlin i innego mięsa zimnego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD