
SOS CHRZANOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

3 dag utartego chrzanu
sok cytrynowy lub ocet owocowy
10 dag jabłek,
1/4 szklanki słodkiej śmietanki (9% tłuszczu)
1 białko ugotowane na twardo
sól

Białko ugotowane na twardo drobno posiekać . Chrzan wymieszać ze śmietanką, dodać łyżkę soku cytrynowego. Jabłko umyć , obrać , utrzeć na tarce z małymi otworami i od razu wymieszać z chrzanem i śmietanką, dodając posiekane białko. Przyprawić do smaku solą i sokiem cytrynowym lub octem owocowym. Podawać do potraw mięsnych zimnych i gorących oraz do ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD