
Sos chrzanowy 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3470 razy.

3 dag startego chrzanu,

sok z cytryny lub ocet,

10 dag jabłek,

1/4 szklanki słodkiej śmietanki,

1 białko ugotowane na twardo,

sól

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

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>