
Pomarańczowy chrzan

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3423 razy.

5 jabłek,

60 g tartego chrzanu,

pomarańcza,

4-5 łyżek soku cytrynowego,

sól,

cukier

Obrane jabłka zetrzeć na tarce, skropić sokiem cytrynowym, wymieszać z chrzanem. Pomarańcze sparzyć, umyć, zetrzeć skórkę na tarce. Z tak ogolonej wycisnąć sok, sok i skórkę dodać do jabłek i chrzanu, wymieszać. Doprawić do smaku solą i cukrem. Podawać do zimnych mięs i wędlin.

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