
Sos chrzanowy wykwintny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3512 razy.

5 dag korzenia chrzanu,

3/4 szklanki majonezu,

1/2 szklanki wytrawnego białego wina,

1 jabłko (10 dag),

5 dag śmietany 36-procentowej,

1 łyżeczka cukru,

sól i pieprz,

Chrzan umyć , obrać , opłukać , zetrzeć na tarce o drobnych

oczkach i sparzyć niewielką ilością wrzątku. Jabłko umyć ,

obrać , pokroić na ósemki, podlać 3 łyżkami wina i ugotować do miękkości, a następnie przetrzeć przez sito

i ostudzić . Wymieszać z winem, chrzaniem i majonezem.

Doprawić do smaku pieprzem, solą i cukrem.

Śmietanę ubić i tuż przed podaniem delikatnie połączyć

z sosem. Sos można zabarwić na zielono, dodając 1 łyżkę zmiksowanego szpinaku (surowego lub mrożonego).
Podawać do mięs i jajek.