
Sos chrzanowy z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2310 razy.

30 dag jabłek,

5 dag korzenia chrzanu,

1 płaska łyżka mąki przennej,

2 łyżki bulionu z drobiu (może być z kostki),

sok z 1/2 cytryny,

cukier i sól,

Jabłka umyć , pokroić , ugotować w małej ilości wody, a następnie przetrzeć przez sito. Chrzan umyć , obrać , opłukać , zetrzeć na tarce o najdrobniejszych oczkach i sparzyć niewielką ilością wrzątku. Przecier wymieszać z mąką i zagotować . Dodać bulion, chrzan i sok z cytryny.

Doprawić cukrem i solą. Sos można podawać na ciepło i na zimno. Można też zabarwić na różowo dodając 1 łyżeczkę koncentratu z buraków. Podawać do mięs i jajek.