
Sos chrzanowy z marchewką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

5 dag korzenia chrzanu,

1 marchewka,

5 dag śmietany,

2 łyżki soku z cytryny,

cukier i sól,

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

oczkach i sparzyć niewielką ilością wrzątku. Marchew umyć , obrać , opłukać na tej samej tarce. Połączyć chrzan

z marchewką i dodać śmietanę. Doprawić do smaku solą,

cukrem i sokiem z cytryny. Podawać do mięs i jajek.