

Chrzan ze śmietaną

Składniki:

mały korzeń chrzanu
łyżka masła
sok z całej cytryny
surowe żółtko
ćwierć szklanki śmietany
sól
szczypta cukru

Przygotowanie:

Obrany i umyty chrzan zetrzeć drobno na tarce, przelać wrzątkiem. W rondlu stopić łyżkę masła, dodać utarty chrzan, wymieszać, rozprowadzić śmietaną tak, aby powstał gęsty krem; dodać sól, cukier i sok z cytryny, zaciągnąć żółtkiem. Wstawić na noc do lodówki. Podawać do zimnych mięs i wędlin.

Danie na: 8-10 osób

Jedna porcja (10 g) zawiera: 33,7 kcal

Czas przygotowania: 0,5 godz