

domowy chrzan z jajkiem



SYLWIAMAGDASABIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

korzeń chrzanu	4-5 szt
ocet	1/4 szkl
masło	1/4
majonez	
jajko ugotowane na twardo	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ocet zagotowujemy z cukrem, studzimy.

chrzan ścieramy na tarce o małych oczkach, solimy zalewamy octem.
dokładnie mieszamy.

jajka obieramy przekrawamy. żółtka oddzielamy od białek. białka drobno siekamy, żółtka rozdrabniamy i ucieramy z masłem.

masę mieszamy z białkami i chrzanem.

wkładamy do słoików dobrze ubijając.

przed podaniem potrzebną ilość mieszamy z majonezem lub śmietaną.