

## Krem chrzanowy



### AGNIESZKA200



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ser z niebieską pleśnią</b>	100 gram
<b>chrzan świeżo starty</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>śmietana 36%</b>	100 ml
<b>bulion drobiowy</b>	1 z wołowiną

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącego bulionu dodajemy chrzan i zaciągamy zawiesiną z wody i mąki. Krem doprawiamy do smaku pieprzem, solą i cukrem. Po zagotowaniu dodajemy śmietankę i posypujemy startym serem.