

Sos chrzanowy na gorąco

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

starty chrzan	3 łyżki
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
sok cytrynowy	2 łyżeczki
śmietana	1/2 szklanki
cukier	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni, na maśle podsmażyć chrzan. Dodać mąkę i chwilę smażyć (nie rumienić). Wlać zimny rosół i stale mieszając gotować 3 min. Zdjąć z ognia, doprawić sokiem z cytryny, cukrem, solą, pieprzem i śmietaną. Podawać do sztuki mięsa, a szczególnie do mięsa gotowanego.