

Sos chrzanowy z kiełbasą



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół z kurczaka	750 ml
mąka pszenna	
mąka ziemniaczana	1 łyżka
chrzan ze stoika	100-150 g
śmietanka	100 ml słodka
przyprawa do potraw Kucharek	
Pieprz biały mielony Prymat	mielony
cukier	
kiełbasa śląska	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rosół rozgrzać, dodać nacięte kiełbaski, gotować na małym ogniu przez 15 minut. Kiełbaski wyjąć, a sos zagęścić zawiesiną z mąki pszennej i wody. Doprawić białym pieprzem, kucharkiem i odrobiną cukru. Śmietankę wymieszać z płaską łyżką mąki ziemniaczanej i wlać na wrzący sos, szybko mieszając, aż całość zawrze i zgęstnieje. Odstawić na kilka minut, a następnie dodać chrzan ze stoiczka i dokładnie wymieszać. Już nie gotować, aby sos nie zgorzkniał! Do gotowego sosu włożyć ponownie kiełbaski, a przed podaniem ostrożnie podgrzać pilnując, by się nie zagotował. Podawać z ziemniakami.