

## Żurawinowy chrzan



**JADWIGA/JAGA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>chrzan</b>	2 korzenie
<b>słodka śmietanka</b>	3 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	do dekoracji
<b>wino czerwone</b>	1 łyżka
<b>konfitura żurawinowa</b>	3 pełne łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chrzan obieramy i ścieramy na tarce o małych oczkach. W zależności czy lubimy ostry chrzan czy łagodny przelewamy go gorącą wodą. Ja przelałam połowę utartego chrzanu (wówczas traci on na ostrości). Obie połowy chrzanu mieszamy ze sobą. Następnie dodajemy śmietankę, która także łagodzi smak chrzanu. Na koniec dodajemy żurawinową konfiturę oraz wino. Całość dokładnie mieszamy i gotowe. Cenię chrzan za jego przyjemny, a jednocześnie ostry smak. Jego dodatek może urozmaicić każde danie.

Sam w sobie też może być potrawą. Jego połączenie ze słodką żurawiną daje pyszne danie, obowiązkowe na Wielkanocnym stole!!!! Polecam!