

sos chrzanowy



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ostry chrzan	1 słoik
kostka rosołowa	2 szt
śmietana	3 łyżki
mąka	3 łyżki
sok z cytryny	
sól, cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostkę zagotować w 2 szklankach wody. Zagotować i zestawić z ognia. Chrzan wymieszać ze śmietaną i wraz z mąką wymieszać z rosołem. Ponownie zagotować, mieszając. Ewentualnie doprawić.