

Chrzan tarty ze śmietaną



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

korzenie chrzanu - kupując zwróćmy uwagę aby był świeży, jędrny i nie miał uszkodzeń spowodowanych działalnością owadów	3-4
cukier, szczypta soli	do smaku:
szkl. dobrej, wiejskiej śmietany	0,5-1
ocet jabłkowy	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Korzenie chrzanu trzeba cienko obrać, łatwo to zrobić obieraczką do warzyw. Ścieramy go na najmniejszych oczkach tarki i od razu mieszamy z octem albo kwaskiem cytrynowym aby nie ściemniał. Doprawiamy też cukrem i szczyptą soli. Tak przygotowany chrzan przekładamy do słoja i szczelnie zakręcamy aby nie wietrzał. Śmietanę dodajemy, ilość w/g upodobania, przed podaniem. Chrzan możemy przechowywać w szczelnym pojemniku, w chłodnym miejscu, od kilku do kilkunastu dni. Podajemy do mięs pieczonych, wędlin, jaj, ryb...