

Sos z chrzanu do sztuki miesa



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chrzan	5-6 łyżek
żółtko jajek	3
mąka	15 dkg
bulion	350 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zetrzeć duży korzeń chrzanu i przesmażyć go w łyżce masła, rozprowadzić bulionem, posolić, podgotować, dodać łyżkę mąki, 3 żółtka i zagotować. Zalać tym mieso.