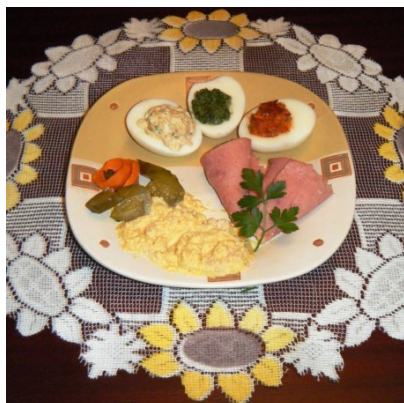


Wielkanocne śniadanie „Babci Stasi”



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tarty chrzan	1 szklank
śmietana 18 proc	2 łyżki
woda	0,5 szklanki
ocet	3 łyżki
cukier	2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	7 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chrzan zalewamy gorącą wodą z octem w celu złagodzenia ostrości smaku. Sparzony chrzan łączymy z utartymi na drobnej tarce żółtkami, śmietaną, cukrem i solą. Mieszymy.

Jest to podstawowa wersja, która może być bazą pod inne kremy chrzanowe.

Do jednej części możemy dodać drobno pokrojoną czerwoną paprykę oraz paprykę mieloną słodką, do drugiej drobno pokrojone białka z jajek, do następnej np. szpinak.

Pozostałe białka z ugotowanych jajek napełniamy kolorowym kremem chrzanowym, dekorujemy i podajemy z wędliną.