

Sos chrzanowy z żółtkiem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ szklanki wywaru z mięsa i warzyw (rosółu wołowego), ½ szklanki słodkiej śmietanki

1 łyżka masła ,2 łyżeczki mąki ,2 łyżeczki utartego chrzanu,1 żółtko,cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić masło. Wsypać na nie mąkę . Zamieszać. Rozprowadzić chłodnym wywarem i śmietanką . Włożyć chrzan . Zaciągnąć sos żółtkiem . Doprawić do smaku odrobiną cukru.