

Chrzan z jajkiem na Wielkanoc



ZBYSIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10 sztuk
chrzan	360 gramów
śmietana	1-2 łyżki
cukier	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka ugotować na twardo. Następnie ostudzić i obrać. Każde jajko przekroić na pół i wyjąć z niego żółtko.
- KROK 2 Wszystkie żółtka ucieramy z cukrem i śmietaną. Chrzan trzemy na drobnej tarce - jeśli mamy świeży. Można użyć gotowego chrzanu ze słoiczka.
- KROK 3 Białka rozdrabniamy za pomocą widelca (można je zetrzeć na tarce), a następnie łączymy je z żółtkami i dodajemy do nich chrzan. Wszystko dokładnie ze sobą mieszamy.
- KROK 4 Jeżeli jest za ostre można dodać trochę więcej cukru. My jednak wolimy mocny smak chrzanu:)