

Sos chrzanowy do jaj i zimnych mięs



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	1 szklanka
masło	20 gramów
mąka	20 gramów
chrzan	150 gramów
sól	do smaku
cukier	do smaku
sok z cytryny	do smaku
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić, wsypać mąkę, smażyć na złoto, rozprowadzić śmietaną. Dodać chrzan starty na drobnej tarce i skropiony sokiem z cytryny, przyprawić do smaku solą i cukrem, do gorącego sosu dodać żółtko i wymieszać. Przed podaniem schłodzić.