

Krem chrzanowy



AGNIESZKA200



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser z niebieską pleśnią	100 gram
chrzan świeżo starty	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
śmietana 36%	100 ml
bulion drobiowy	1 z wołowiną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącego bulionu dodajemy chrzan i zaciągamy zawiesiną z wody i mąki. Krem doprawiamy do smaku pieprzem, solą i cukrem. Po zagotowaniu dodajemy śmietankę i posypujemy startym serem.