

Sos z czarnej porzeczki z chrzanem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chrzan - utarty	3 łyżki
jabłko	1 szt
cukier	do smaku
sól	do smaku
porzeczki czarne	20 - 25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przebrane porzeczki umyć i zmiksować z małą ilością przegotowanej wody.
Dodać chrzan i utarte jabłko, wymieszać, doprawić solą i cukrem.
Podawać do wędlin, drobiu lub kanapek.