

Chrzan tarty z żółtkami i śmietana



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chrzan	1 korzeń gruby, średni
żółtko jajek	1
śmietana	4 łyżki
ocet	. do smaku
cukier	. do smaku
sól	. do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty chrzan obrać i zetrzeć na tarce ziemniaczanej. Dodac śmietane, cukier, sól i roztrzepane żółtko, dokładnie wymieszać. Na koniec dodać ocet do smaku