

masło chrzanowe



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	10 dkg
chrzan świeży tarty	3 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozcieramy z solą, chrzanem i sokiem z cytryny. Formujemy walke, zawijamy w folię i na 10 minut do zamrażarki, później kroimy w plastry i podajemy. Pycha do grilla