

Sos chrzanowy z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- korzenie chrzanu - 2 szt.
- jabłka winne - 2 szt.
- sok z cytryny -
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- smietana kremowa - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.



chrzan ucieramy na tarce z drobnymi oczkami, przekładamy na sito, polewamy wrządkiem, odstawiamy do przechłodzenia. Obrane ze skóry jabłka ucieramy na tej samej tarce, natychmiast łączymy z sokiem z cytryny i zimnym chrzanem, dodajemy smietane i mieszamy. Doprawiamy cukrem, szczyptom soli i gdy trzeba sokiem z cytryny sos podajemy niepuźniej niż 2 godziny po przyrządzeniu. Inaczej traci smak i aromat

