

Sos ze śmietany z chrzanem

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

sos ze śmietany z chrzanem i musztardą

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- śmietana - 1 szkl.
- chrzan - 10 dag
- musztarda - do smaku
- sól, cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

tarka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Chrzan umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach, wymieszać ze śmietaną, przyprawić do smaku solą, cukrem i musztardą.

Jak podawać?

sos zimny do wędliny

