

Krem chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

doskonały do kanapek

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:

- świeżo utarty chrzan - 100 g
- śmietana kwaśna - 250 ml
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- sól - 1/2 łyżeczka(i)
- cukier - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Po zakończeniu tarcia chrzanu ,rozgrzewamy na patelni śmietanę.Wrzucamy chrzan i gotujemy.To jest baza, którą można dłużej przechowywać w słoiku w lodówce. Przed podaniem doprawiamy sokiem z cytryny, solą i cukrem.

Jak podawać?

doprawiony sokiem z cytryny,solą i pieprzem

