

Chrzan do jajek i wędlin

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Smaczny sos chrzanowy do jajek i wędlin. W sam raz na wielkanocny stół.

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mały słoik chrzanu -
- Majonez - 2 łyżka(i)
- Śmietana - 1 łyżka(i)
- Żółtka - 2 szt.
- Cukier - 1 płaska łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka rozetrzeć z cukrem, wymieszać z pozostałymi składnikami i odstawić do lodówki na godzinę.