

SOS CHRZANOWY NA RÓŻOWO

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

3 dag chrzanu

5 dag czerwonych porzeczek

1/2 szklanki jogurtu

sól

Porzeczki umyć, oberwać szypułki, wsypać do rondelka, zmiażdżyć, zagotować i przetrzeć przez sito. Przecier ostudzić, wymieszać z chrzaniem i jogurtem. Przyprawić do smaku solą. Podawać jako dodatek do potraw zimnych i gorących z mięs i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 dag chrzanu -

Etapy przyrządzenia:

1.

