

Sos chrzanowy na rosole

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Sosik chrzanowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag chrzanu cukrowego -
- 1/4 l rosółu -
- 2 dag masła -
- PODPRAWA -
- 25 dag śmietany -
- 2 dag mąki -
- sól -
- ocet, cukier -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Chrzan opłukać, obrać, zetrzeć.
Zagotować rosół z masłem.
Mąkę rozmieszać w śmietanie, wlać do wrzącego rosółu, mieszając zagotować, dodać chrzan, sól, ocet, cukier do smaku, wymieszać, zagotować, wlać do sosjerki.

