

Idealnie biały chrzan

Dodany przez Marzena

pomocny sok z cytryny, odrobina soli i cukru.

Chrzan po starciu będzie idealnie biały, gdy będziesz go trzeć bezpośrednio do naczynia z przygotowaną wcześniej zalewą/wodą z sokiem z cytryny oraz odrobiną soli i cukru/.

