

Chrzan ze śmietaną do jajek, pasztetów i pieczeni rzymskiej

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Na wielkanocny stół

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- chrzan - 2 korzenie
- masło - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny -
- surowe żółtko -
- gęsta śmietana - 1 szkl.
- sól, cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

nóż, tarka, rondel, łyżka, słoiczek

Etapy przyrządzania:

1. Chrzan obieramy i myjemy, trzemy na drobnej tarce, zalewamy wrzątkiem
2. W rondlu topimy łyżkę masła, dodajemy chrzan, mieszamy, rozprowadzamy ze śmietaną, aby powstał gęsty krem
3. Dodajemy sól, cukier i sok z cytryny, zaciągamy żółtkiem.
4. Przelewamy do słoiczka zamykamy i wstawiamy na noc do lodówki