




Sos chrzanowy

 4 porcje  8 min


Składniki

- 250ml bulionu wołowego lub rosółu
- ½ cebuli
- ząbek czosnku
- łyżka oleju
- łyżka startego, świeżego chrzanu lub chrzanu ze słoika
- 100ml śmietanki 30%
- ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w zimnej wodzie
- sól i świeży pieprz
- świeży koper

Przygotowanie


 Cebulę i czosnek wrzuc do naczynia głównego. Dodaj olej.

 3 min  100

 Dodaj chrzan, wlej bulion i gotuj

 5 min  100  2

 Minutę przed końcem gotowania wlej przez otwór śmietankę oraz mączkę rozpuszczoną w wodzie, dopraw solą i pieprzem.

 Wlej sos do sosjerki i posyp świeżym koperem Podawaj z mięsem