fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Sos chrzanowy bez cukru - przepis

Tłusta śmietana łagodzi ostrość chrzanu, a cebula nadaje sosowi delikatną strukturę. Nie zagęszcza się go mąką. Ilość chrzanu można wybrać z podanego zakresu, zależnie od tego, jak wyrazisty ma być dodatek do obiadu.

Składniki

- 1 żółta cebula lub 2 szalotki
- 400 ml śmietany 30-36%
- 1-3 czubate łyżki tartego chrzanu bez dodatku cukru
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie krok po kroku

1. Obierz cebulę i pokrój ją w kostkę.
2. Na rozgrzane masło wsyp cebulę i lekko ją posól. Smaż do zeszklenia lub delikatnego zezłocenia, bez mocnego rumienienia.
3. Pod koniec smażenia dodaj chrzan i śmietanę. Wymieszaj i podgrzej sos.
4. Dopraw solą i pieprzem. Podawaj na ciepło albo na zimno, jako dodatek do jajek na twardo, ziemniaków lub mięsa.

Źródło przepisu: https://www.olgasmile.com/sos-chrzanowy.html