

Chrzan domowej roboty

Ależ płakałam podczas tarcia tego chrzanu. Łza za łzą. Ale wszystko zrekompensowała mi kanapka z masłem, chrzanem, szynką i kiełkami. Naprawdę dobry, ostry smak.



Składniki na 1 słoiczek chrzanu:

- 1 korzeń chrzanu,
- około 100 ml śmietany,
- sok z połowy cytryny,
- odrobina cukru do smaku

Przygotowanie chrzanu

1. Korzeń chrzanu umyć, obrać i zetrzeć na tarce na drobnych oczkach.

2. Dodać śmietany, cukru i soku z cytryny. Wymieszać. Voila! Smacznego.

