





Chrzan Wielkanocny gotowany

 knowak

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

śmietana 12 % - 0,5 szklanka

sól - 0,5 łyżeczka

jaja - 2-3 szt.

cukier - 1 łyżka

chrzan ostry tarty ze słoika - 0,5 szklanka

ocet winny - 10-15 ml

Dodatkowe info:

Można przechowywać w słoiku w lodowce do dwóch tygodni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do śmietany wbić surowe jaja i zmiksować.

KROK 2: Zagotować na małym ogniu ciągle mieszając (uważać ponieważ często się przypala).

KROK 3: Dodać cukier, sól ocet i dobrze wymieszać, do gorącej masy dodać chrzan, ponownie dobrze wymieszać i ostudzić - gotowe do spożycia - doskonała przystawka do wędlin wielkanocnych.