

Pomarańczowy chrzan

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

chrzan

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 jabłek -
- 60 g tartego chrzanu -
- pomarańcza -
- 4-5 łyżek soku cytrynowego -
- sól, cukier -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Obrane jabłka zcieramy na tarce, skrapiamy sokiem cytrynowym, mieszamy z chrzanem. Pomarańcze sparzamy, myjemy, zcieramy skórkę na tarce. Z tak ogolonej wyciskamy sok, sok i skórkę dodajemy do jabłek i chrzanu, mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i cukrem. Podajemy do zimnych mięs i wędlin.

Smacznego!

