

Chrenová studená omáčka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Čerstvý chren nastrúhame najemno, vajce nakrájame na malé kúsky a jablko nastrúhame na hrubom strúhadle. Všetko zmiešame s jogurtom, podľa chuti osolíme, pridáme citrónovú šťavu, cukor a soľ. Necháme dobre vychladnúť. Výborná k údenému mäsu alebo aj ako obmena tatárskej omáčky.

Ingrediencie

- **Citróny** - 10 g
- **Chren** - 20 g
- **Jablká červená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

