

Sos chrzanowy na zimno

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 6-8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 100 g gęstego majonezu, 100 g gęstej śmietany 18%, 50 g chrzanu, 1 łyżkę musztardy, 1 łyżeczkę soku z cytryny, 0,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki cukru.
 2. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać sos – czas 12 sekund, prędkość 3.
 3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć sos do innego naczynia.
-

Wskazówki :

Sos chrzanowy można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.

Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 2 tygodnie.