

Křenová omáčka s jablky

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce čerstvě nastrouhaného křenu

1 jablko vinné chuti

1 natvrdo vařené vejce

0,5 sklenice husté kysané smetany

1 lžička citronové šťávy

Na ozdobu:

2 kolečka citronu

1 červená paprika

2 snítky kopru

Postup

Jablko omyjeme, oloupeme, najemno nastrouháme a pokapeme citronovou šťávou, aby nezhnědlo. vejce oloupeme a vyjmeme žloutek. Bílek nakrájíme a smícháme se strouhaným křenem. Žloutek rozetřeme, vmícháme smetanu, osolíme, přidáme křen a jablko. Vše promícháme, přikryjeme pokličkou a vychladíme. Hotovou omáčku můžeme ozdobit kolečkem citronu, proužkem papriky a koprem. Omáčku podáváme ke studeným pokrmům z masa a uzenin nebo k vejcím natvrdo.