

Wielkanocny chrzan



Składniki

2 duże korzenie chrzanu
(ok. 0,5 kg)
5 jajek
1 szklanka śmietany 18%
1/2 szklanki octu
jabłkowego
2 łyżki cukru
1 kopiastra łyżka masła
szczypta soli

Opis wykonania

Chrzan wielkanocny z jajkiem to obowiązkowa pozycja na każdym świątecznym stole.

Własnoręczne przygotowanie chrzanu wymaga dużo więcej zachodu niż otworzenie słoika. Jednak smak w pełni wynagradza wysiłek włożony w jego przygotowanie.

Opis przygotowania:

Korzenie chrzanu obierz, a następnie zetrzyj na szatkownicy, na małych oczkach.

Cukier rozpuść w occie, delikatnie podgrzewając. Garnek z octem podgrzewaj tylko do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Powstałą mieszaniną zalej starty chrzan.

Jajka ugotuj na półtwardo lub twardo. 7 minut we wrzątku wystarczy. Przekrój wszystkie i wyciągnij ze środka żółtka. Utrzyj je z masłem i dodaj do chrzanu. Białka zetrzyj na szatkownicy lub tarce o drobnych oczkach, wymieszaj ze śmietaną, a następnie dodaj do chrzanu.

TIP DIETETYCZNY

Ocet jabłkowy możesz zastąpić winnym lub ryżowym.

Śmietanę z powodzeniem zastąpi jogurt naturalny.

Jeśli wolisz ostrzejszy w smaku chrzan, zmniejsz ilość cukru oraz śmietany o połowę. Możesz dodać również drobno pokrojone liście chrzanu.