

Smetanový křen

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citronová šťáva 1 ks
- cukr krupice 1 lžička
- strouhaný křen 50 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na smetanovou pochoutku použijeme čerstvý křen, který očistíme a na jemném struhadle nastrouháme. Ihned ho pokapeme čerstvou citronovou šťávou. Křen osolíme, posypeme trochou cukru a promícháme.

Smetanu ušleháme a přimícháme ji k ochucenému křenu.

Smetanový křen podáváme jako přílohu nejčastěji k podušenému rybímu masu, ale hodí se k masu všeobecně.