

OZORKI W SOSIE CHRZANOWYM



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18721**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- ozorki wieprzowe (4 sztuki)
- pęczek włoszczyzny
- sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy
- czosnek, 2-3 ząbki
- SOS: masło, 4 dkg
- Mąka pszenna, 2 dkg
- bulion, 300 ml
- śmietana, 125 ml
- żółtka, 2
- chrzan, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ozorki gotować z warzywami i przyprawami przez godzinę. Wyjąć, obrac ze skórki, wrzucić do rosółu i gotować jeszcze przez pół godziny.
- 2 Z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić rosółem, dodać chrzan. Gotować do zgęstnienia, dodać śmietanę rozmieszaną z surowymi żółtkami. Podgrzać, ciągle mieszając.
- 3 Ugotowane ozorki pokroić na skos, polać sosem. Podawać z ziemniakami puree lub łazankami. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: