

Ingrediencie

1 l smotany na šľahanie, 100 g čerstvého chrenu, 2 jablká, soľ, mleté čierne korenie

Postup

Smotanu redukuje varom na primeranú hustotu, dochutíme soľou a korením. Počas redukcie smotany očistíme chren a jablká nastrúhame najemno. Takto pripravený chren a jablká vsypeme do vriacej omáčky a odstavíme. Už nevaríme. Chren by zhorkol a stratil na sile. Omáčku necháme 15 minút postáť a potom vycedíme cez jemné sitko. Podávame s knedlíkom a udeným alebo hovädzím mäsom.

