

Křenová příloha k masu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- křen 12 g
- houska 3 ks
- hovězí vývar 350 ml
- zakysaná smetana 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Včerejší housky nakrájíme na malé kostičky, dáme je do hrnce bez tuku či oleje a pomalu zaléváme horkým vývarem. Za neustálého míchání vaříme do krémovité kaše. Křen oloupeme a nastrouháme na jemno.

Nakonec přidáme nastrouhaný křen a dochutíme solí a zakysanou smetanou.

Křenovou přílohu podáváme obvykle k hovězímu masu, ale chutná i na opečeném toustovém chlebu.