



JERNEJ KITCHEN

HREN S SMETANO

Hren s smetano je zelo preprost recept za belo omako, ki jo pripravimo za velikonočne praznike ali postrežemo s pečenim mesom skozi celo leto.

ZA 6 OSEB (PRILOGA)
PRIPRAVA: 5 MINUT

HREN S SMETANO

100 g kisle smetane

15 g svežega hrena

1 čajna žlička jabolčnega kisa

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

lupilec ali nož

strgalo

manjša skleda

PRIPRAVIMO

V manjšo skledo naribamo hren. Dodamo kislo smetano, jabolčni kis in po okusu začинimo s soljo in poprom.

NASVET

[Namesto sveže nastrganega hrena lahko uporabimo tudi 3 žlice navadnega hrena iz steklenice.](#)