

SALSE E SUGHI

Salsa di cren

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 gr di cren
60 gr di farina
15 di zucchero
2 cl di aceto
40 gr di strutto
10 gr di sale
1 dl di crema di latte
2
5 dl di brodo.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e grattugiare finemente il cren e poi sbollentarlo per renderlo meno forte. Rosolare a parte la farina nello strutto e poi mescolare bene per sciogliere gli eventuali grumi. Salare ed aggiungere il cren, far bollire qualche minuto quindi aggiungere la crema di latte, lo zucchero e l'aceto. Portare ad ebollizione e servire caldo.