

Hren na bjelo



300 g sitno ribanog hrena
1 TL soli
2EL cream fresh (vrhnje)
2 EL majoneze



Hren ogulite, naribajte i posolite.

Sa žlicom izgnječite hren sa soli.

Ostavite mirovati jedan sat, ponovno promješajte.

Dodajte vrnje i majonezu. Dobro promješajte.

Ako je pre jako, dodajte još vrhnja.



Servirajte uz kuhane i pečene kobasice, kuhano meso (govedinu).

Ostatka stavite u staklenku i čuvajte u Hladnjaku.