

CHRZANICA WIELKANOCNA BABCI



SKŁADNIKI

25 dag kiełbasy wędzonej lub pieczonej,
25 dag boczku gotowanego lub pieczonego,
25 dag wędzonki mięsnej,
25 dag kiełbasy szynkowej lub szynki,
6 łyżek chrzanu startego i sparzonego gorącą wodą z octem,
10 jajek ugotowanych,
1 szklanka wywaru lub wody,
sól i pieprz.

WYKONANIE

Wszystkie wędliny pokroić w kostkę. Dodać pokrojone na twardo ugotowane jajka. Wymieszać z chrzaniem i przegotowanym wywarem lub wodą, dodać przyprawy. Podawać z pieczywem na pierwsze śniadanie wielkanocne.

Przygotowane przez Stowarzyszenie „Kolo Gospodyń Wiejskich” z Piotrowa
Gmina Łagów
IV Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego
2011 rok