
Sos Cumberland

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 razy.

1 szklanka wina madery
imbir
10 dkg galaretki porzeczkowej lub głogowej
2 dkg musztardy
skórka cytrynowa
1 pomarańcza
5 dkg skórki pomarańczowej smażonej
1/2 cytryny
papryka
1 dkg mąki ziemniaczanej

Do wina dodać galaretkę porzeczkową, zagotować, podprawić mąką ziemniaczaną, dodać paprykę, imbir i ostudzić.
Zimne wino wymieszać z sokiem z pomarańczy i cytryny, musztardą, drobniutko krajaną w paseczki smażoną
skórką pomarańczową i startą skórką cytrynową. Podawać do zimnych zakąsek z drobiu i dziczyzny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD