
Sos żurawinowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

25 dag żurawin

łyżka ostrej musztardy

łyżka oliwy

łyżeczka białego pieprzu

łyżeczka cukru

szczypta soli

Żurawiny opłukać pod bieżącą wodą, zalać szklanką wody i gotować na małym ogniu, aż zaczną pękać . Przetrzeć przez nylonowe sitko i odparować , żeby powstała dość gęsta masa. Ostudzić , dodać cukier, musztardę, oliwę, pieprz i ukręcić .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD