
Sos Cumberland

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 razy.

4 łyżki galaretki porzeczkowej lub smażonych borówek
pomarańcza
3 łyżki utartego chrzanu
łyżka musztardy
łyżka mąki ziemniaczanej
pół szklanki czerwonego wina
sól
cukier
ocet

Mąkę ziemniaczaną rozmieszać ze szklanką wody i zagotować mieszając. Po przestygnięciu połączyć z galaretką porzeczkową lub smażonymi borówkami przetartymi przez sito, z musztardą i chrzanem. Wcisnąć sok z pomarańczy, dodać skórkę otartą z pomarańczy, wlać wino i po wymieszaniu doprawić do smaku solą, cukrem i octem. Gotowy sos ochłodzić. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 2 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD