
Sos generalski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2320 razy.

30 dag majonezu,

25 ml wina Tokaj,

20 ml koniaku,

20 dag jabłek,

5 dag rodzynków,

4 dag ketchupu,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce, podsmażyć z cukrem aż nabiorą szklanego wyglądu, wystudzić . Następnie połączyć z majonezem, winem, ketchupem oraz namoczonymi w koniaku rodzynkami, doprawić do smaku. Sos podawać do drobiu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>