
Sos z czerwonego wina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2084 razy.

250 ml czerwonego wytrawnego wina,

skórka cytrynowa,

cynamon,

5 dag cukru,

1 dag mąki ziemniaczanej,

5 dag rodzynek

Wino zagotować z cukrem i przyprawami, przecedzić . Mąkę ziemniaczaną wymieszać z małą ilością zimnej wody, wlewać cienkim strumieniem do gorącego wina szybko mieszając trzepaczką, zagotować , dodać opłukane rodzynki, chwilę pogotować na małym ogniu.

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