
Sos cumberland

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2666 razy.

Czas przygotow. 25 min.

pomarańcza,

cytryna,

2 male cebulki (szalotki),

3 łyżki galaretki z czerwonych porzeczek lub zurawin,

100 ml porto,

łyżka winnego octu,

1/4 łyżeczki imbiru,

sol, biały pieprz.

1. Pomarańcze i cytryny umyć, sparzyć, cienko obrać ze skorki.

2. Z cytryny i pomarańczy wycisnąć sok, a skorki pokroić na cienkie paseczki (julienne).

3. Cebulki obrać, umyć, drobno posiekać, sparzyć, osaczyć na sicie.

4. Do galaretki wlać porto, wycisnięty sok z pomarańczy i cytryny, dodać cebulkę, pokrojone skorki, doprawić octem, imbirem, solą, pieprzem. Wymieszać.

- Sos Cumberland można przyrządzić jeszcze w inny sposób: do małego garnuszka

wlać porto, włożyć pokrojone skorki, dodać imbir, gotować na małym ogniu 5

min. Ostudzić pod przykryciem, następnie wymieszać z pozostałymi składnikami

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)