Sos cumberland

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2874 razy.

Czas przygotow. 25 min.

pomarancza,

cytryna,

2 male cebulki (szalotki),

3 lyzki galaretki z czerwonych porzeczek lub zurawin,

100 ml porto,

lyzka winnego octu,

1/4 lyzeczki imbiru,

sol, bialy pieprz.

1. Pomarancze i cytryne umyc, sparzyc, cienko obrac ze skorki.

2. Z cytryny i pomaranczy wycisnac sok, a skorki pokroic na cienkie paseczki

(julienne).

3. Cebulki obrac, umyc, drobno posiekac, sparzyc, osaczyc na sicie.

4. Do galaretki wlac porto, wycisniety sok z pomaranczy i cytryny, dodac cebulke, pokrojone skorki, doprawic octem, imbirem, sola, pieprzem. Wymieszac.

- Sos Cumberland mozna przyrzadzic jeszcze w inny sposob: do malego garnuszka

wlac porto, wlozyc pokrojone skorki, dodac imbir, gotowac na malym ogniu 5

min. Ostudzic pod przykryciem, nastepnie wymieszac z pozostalymi skladnikami

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

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