
Sos chrzanowy z borówkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

5 dag korzenia chrzanu,

20 dag dżemu z borówek,

3 łyżki czerwonego wytrawnego wina,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżeczka cukru,

sól,

Chrzan umyć , obrać , opłukać , zetrzeć na tarce o drobnych

oczkach i sparzyć niewielką ilością wrzątku. Wymieszać z dżemem. Dodać wino, doprawić solą, cukrem i sokiem z cytryny. Dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki na 2 godziny. Podawać do mięs i jajek.