
Szary sos

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2665 razy.

1/3 butelki czerwonego wina,

40 g rodzynek,

40 g obranych migdałów,

kropla cytryny

15 g cukru,

łyżeczka imbiru,

10 ziarenek ziela angielskiego,

3 ziarnka goź dzików,

3 łyżki galaretki z czerwonych porzeczek.

Wygotować 1/3 wina z korzeniami. We wrzątku rozpuścić cukier i galaretkę porzeczkową. Dodać sok z cytryny i rodzynek wymoszone wcześniej w winie. Posolić. Nie pieprzyć, imbir wystarczy. Przełać do salaterki. Stygnący sos gęstnieje. W ostatniej chwili udekorować sos migdałami.

"Twój Styl"