

Sos wykwintny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do cielęciny i drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 jabłka -
- 4 łyżki żurawiny do mięsa -
- 3 łyżki czerwonego wytrawnego wina -
- szkl. śmietanki kremówki -
- łyżka startego chrzanu -
- sok z cytryny -
- cukier -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, przełożyć do rondelka, dodać żurawinę i wino, dusić kilka minut na niewielkim ogniu, często mieszając. Ostudzić. Śmietankę mocno ubić, połączyć z chrzanem i zimnym musem jabłkowym. Doprawić do smaku cukrem i sokiem z cytryny.

