

Sos morelowo-jabłkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Jest doskonałym dodatkiem do pieczonych i smazonych mies, wedlin oraz pieczeni na zimno. Pasteryzowany może być przechowywany ponad rok.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag suszonych moreli -
- 2 duże winne jabłka -
- 3 duże cebule -
- 12,5 dag rodzynek -
- 2 szklanki octu winnego -
- łyżeczka mielonych nasion gorczycy -
- łyżeczka drobno pokrojonego świeżego imbiru -
- pół łyżeczki mielonego ziela angielskiego -
- 1,5 łyżeczki soli -
- 25 dag cukru -

Etapy przyrządzania:

1. Umyte morele pokroić w cienkie paski, rodzyнки sparzyć, odsaczyć. Obrane i oczyszczone z gniazd nasiennych jabłka zetrzeć na tarce o dużych otworach. Wszystkie składniki włożyć do rondla, zalać octem winnym, doprowadzić do wrzenia, po czym gotować na małym ogniu, często mieszając, około godziny. Gorący sos rozlać do słoiczków, zakryć, pasteryzować przez 10-15 minut.