

Sos brzoskwinowy do wędlin

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny dodatek do wędlin.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 połowki brzoskwin z puszki -
- winne jabłko -
- poł cytryny -
- 5 dag rodzynek -
- kieliszek wódki czystej -
- 3-4 łyżki majonezu -
- 2 straki papryki konserwowej -
- mielona papryka, sol, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rodzynki umyc, odsaczyc, wsypac do miseczki, zalac wodka. Jabłko obrac, pokroic w kostkę, skropic sokiem z cytryny. Pokroic w kostkę brzoskwinie i paprykę. Majonez utrzec z sola, spora szczypra pieprzu i mielnej papryki. W szklanym naczyniu wymieszac rodzynki z brzoskwiniami, jabłkiem i papryka. Polac majonezem, wstawic do lodowki na godzine. Podawac do wędlin z drobiu.

