

Sos brzoskwiowy 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 przyrządzania:

1. Rodzynki umyc, odsaczyc, wsypać do miseczki, zalać wódką. Jabłko obrać, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny. Pokroić w kostkę brzoskwinie i paprykę. Majonez utrzeć z solą, sporą szczyprą pieprzu i mielonej papryki. W szklanym naczyniu wymieszać rodzynki z brzoskwiniami, jabłkiem i papryką. Polać majonezem, wstawić do lodówki na godzinę. Podawać do wędlin z drobiu.

