

Sos francuski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wedlin, zimnych mies i ryb oraz jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- poł szklanki dżemu z czerwonej porzeczki -
- ćwierć szklanki dżemu z czarnej porzeczki -
- łyżka koncentratu pomidorowego -
- łyżka oliwy -
- łyżeczka musztardy -
- łyżeczka startego chrzanu -
- poł łyżeczki mielonej ostrej papryki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dżemy przecieramy przez sito i dobrze mieszamy z pozostałymi składnikami.

