

Sos ruski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Najlepiej smakuje z wołowina i cielecina.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag startych mrozonyc burakow -
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- jablko -
- 2 łyżki czerwonego wytrawnego wina -
- 2 łyżki oliwy -
- po poł łyżeczki mielonych goździków i cynamonu -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozmrażamy buraki, jablko obieramy i trzemy. Wszystkie składniki sosy łączymy i doprawiamy pieprzem, cukrem i solą i dokładnie mieszamy.

