

Sos gruziński

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do szaszłyków, drobiu i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag suszonych śliwek bez pestek -
- szklanka odtłuszczonego rosółu -
- 3-4 ząbki czosnku -
- pół łyżeczki roztartych ziaren kolendry -
- pół łyżeczki mielonej ostrej papryki -
- kilka goździków -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Śliwki umyć i ugotować w rosolu, a potem zmiksować. Dodać do nich posiekane listki kolendry, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pozostałe przyprawy. Sos gotować na wolnym ogniu, odstawić, odstudzić.

