

Sos ułański

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do upieczonego drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 15 dag truskawek -
- 2 łyżki białego wytrawnego wina -
- 2 łyżki startego chrzanu -
- 5 dag rodzynek -
- skórka otarta z pomarańczy -
- pół paczki galaretki pomarańczowej -
- sok z połowy cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Truskawki oczyścić z szypułek, zmiksować. Rodzynki sparzyć i osączyć. Galaretkę rozpuścić w szkl. wody. Mus truskawkowy połączyć z winem, chrzanem, rodzynekami i skórką z pomarańczya potem dodać tężejącą galaretkę oraz sok z cytryny. Tak przygotowanym sosem zalać porcje upieczonego drobiu. Odstawić do zastygnięcia.

