

Sos admiralski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do polędwicy, rostbeftu, cielęciny i drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szkl. sosu maderowego -
- marchew -
- mała pietruszka -
- kawałek selera -
- 2 łyżki oliwy -
- 20 dag rodzynek -
- 3 łyżki sosu pozostałego po pieczeniu drobiu -
- owoce jałowca -
- curry -

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć na oliwie, podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości. Rodzynki sparzyć. Do gorącego sosu maderowego dodać miękkie warzywa, rodzynki i sos pozostały po pieczeniu drobiu. Zagotować, przyprawić jałowcem i curry.

