

# Sos generalski

Przepis dodany przez użytkownika Kotek\_kłopotek

**30 dag majonezu,  
25 ml wina Tokaj,  
20 ml koniaku,  
20 dag jabłek,  
5 dag rodzynków,  
4 dag ketchupu,  
sól, pieprz,  
sok z cytryny**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Kaloryczność: 458 kCal

## **Potrzebne składniki:**

- majonez - 1 op.
- wino tokio - pół szt.

## **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Jabłka myjemy, obieramy, kroimy na pół, usuwamy gniazda nasienne, zcieramy na tarce, podsmażamy z cukrem aż nabiorą szklanego wyglądu, studzimy. Następnie łączymy z majonezem, winem, ketchupem oraz namoczonymi w koniaku rodzynkami, doprawiamy do smaku. Sos podajemy do drobiu.

Smacznego!