

Odgrzewany sos

Dodany przez Marzena

lepiej nie robić zbyt dużo

Sosów gorących do mięs lepiej nie przygotowywać zbyt dużo, bo długo przechowywane tracą smak, kwaśnieją i zasychają. Jeśli jednak zostaje trochę sosu na następny dzień odgrzewaj go w kąpieli wodnej. Ronderek z sosem włóż do garnka z wrzącą wodą, zanurzając go do 3/4 wysokości.

