

Sos cumberland



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcza	1 sztuka
wytrawny portwein	6 łyżek
galaretka porzeczkowa	25 dag
sos worcester	kilka kropli
sól	- -
imbir	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Gorczyca biała cała Prymat	1 mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańczę umyć, ściąć z niej cienko skórkę i pokroić na cienkie paski. Z owocu wycisnąć sok. Skórkę gotować z winem, na małym ogniu, dodać 2 łyżeczki soku pomarańczowego i wystudzić. Galaretkę z porzeczek zagotować z resztą przypraw, wystudzić i wymieszać z pozostałymi składnikami. Odstawić do lodówki pod przykryciem. Podawać do mięs, ryb i owoców morza.