

Sos cumberland



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mostek cielęcy	2 kg
Farsz:	
szynka wędzona	30 dag
boczek wędzony	15 dag
cebula	2 szt
oliwki zielone Smak	15 dag
kajzerka	2 szt
jajko	2 szt
masło	2 łyżki
Kolendra cała Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
sól do smaku	
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańczę umyć, ściąć z niej cienko skórę 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.