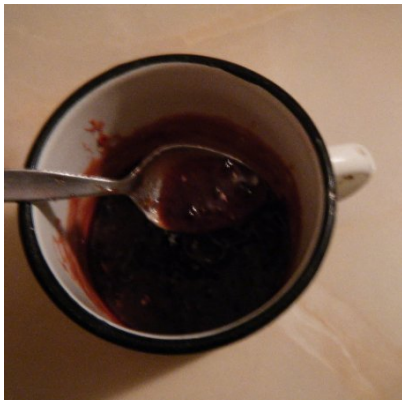


Sos porzeczkowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka porzeczkowa	1/2 szklanki
pomarańcza	1 szt
cytryna	1/2 szt
musztarda	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
Imbir mielony Prymat	do smaku
wino czerwone	1/2 (słodkie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę podgrzać, wlać wino. Pomarańczę i cytrynę dokładnie umyć, otrzeć nieco skórki i wycisnąć sok do galaretki. Wymieszać z musztardą, przyprawić do smaku pieprzem i imbirem. Oziębic w lodówce.
Podawać do mięs, najlepiej do drobiu.