Sos z wina do drobiu

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porto	40 ml
bulion drobiowy	200 ml
masło	1 łyżeczka
mąka pszenna	1 łyżeczka
wino czerwone	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czerwone wino przelać do rondla, dodać do niego porto i zagotować. Bulion zagotować w oddzielnym garnku zagęszczając go zawiesiną z mąki. Do gotującego się bulionu dolewać powoli, ciągle mieszając podgrzane wino z porto(powinniśmy odparować około 30 %). Na koniec dodać masło mieszając sos do momentu całkowitego rozpuszczenia się masła. Sos idealnie pasuje do dań z drobiu.