

Sos francuski



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dżem z czarnej porzeczki	1/2 szklanka
dżem z czarnej porzeczki	1 szklanka
koncentrat pomidorowy	1 1/2 (30%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dżemy starannie zmiksować lub przetrzeć przez sito. Nadal miksując, porcjami dodawać pozostałe składniki sosu. Przyprawić do smaku solą, papryką i pieprzem. Przed podaniem dobrze schłodzić w lodówce. Znakomity do wędlin, zimnych mięs, ryb i jaj ugotowanych na twardo.