

Sos błyskawiczny do mięs i wędlin



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

musztarda	2 łyżki
dżem porzeczkowy	2 łyżki
powidła śliwkowe	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmieszać dżem/ powidła śliwkowe z musztardą.

Podawać do mięs na zimno lub wędlin.

Najlepszy na ten sos jest dżem porzeczkowy, ale może też być żurawinowy, borówkowy lub powidła śliwkowe.