

Sos do dziczyzny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do pieczonej dziczyzny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag konfitur z głogu -
- 3/4 szkl. białego wytrawnego wina -
- pół łyżeczki musztardy chrzanowej -
- sok z cytryny -
- cukier -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Konfiture zmiksować z winem i musztardą, przyprawić do smaku cukrem i sokiem z cytryny.

