

Sos paryski (słodki)

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do pieczonego drobiu i cielęciny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag truskawek -
- 3-4 łyżki czerwonego wytrawnego wina -
- łyżka cukru -
- szklanka śmietanki kremówki -
- 2 dag rodzyneków -
- 2 łyżki startego chrzanu -
- sok z cytryny i pomarańczy -

Etapy przyrządzania:

1. Truskawki czyszcimy ze szczyptętek, miksujemy, a następnie przekładamy do rondla, zalewamy winem i zasypujemy cukrem, smazymy kilka minut na małym ogniu, ciągle mieszając. Studzimy. Śmietankę ubijamy na sztywno, mieszamy z musem truskawkowym, sparzonymi rodzynekami i chrzanem, doprawiamy do smaku sokami cytrusowymi. Sos chłodzimy w lodówce.

