

Brusinková omáčka II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kompotované brusinky 150 g
- meruňkový džem 50 g
- plnotučná hořčice 1 lžička
- rum 1 lžíce
- pomerančová šťáva 1 lžíce
- worcesterské omáčky 5 kapka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Brusinky a džem propasírujeme
2. Potom vmícháme hořčici, víno, rum, pomerančovou šťávu (citrónovou), worcesterskou omáčku, mletý pepř, cukr a sůl
3. Vše dobře promícháme a necháme vychladit.

Poznámka:

Studená omáčka podávaná ke zvěřině.