



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos Cumberland

Podawać do zimnych zakąsek z drobiu i dziczyzny.

Składniki:

- mąka ziemniaczana, 1 dag
- skórka pomarańczowa, 5 dag
- skórka cytrynowa, 0.5 szt.
- imbir, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- cytryna, 0.5 szt.
- pomarańcz, 1 szt.
- wino, 1 szkl.
- galaretka porzeczkowa, 10 dag

Sposób przygotowania:

Do wina dodać galaretkę porzeczkową, zagotować, podprawić mąką ziemniaczaną, dodać paprykę, imbir i ostudzić. Zimne wino wymieszać z sokiem z pomarańczy i cytryny, musztardą, drobniutko krajaną w paseczki smażoną skórką pomarańczową i startą skórką cytrynową.

