



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos cumberland

Sos podaje się do zimnych mięs, zwłaszcza do baraniny i dziczyzny, oraz do pasztetów.

Składniki:

- skórka pomarańczowa, 5 dag
- sok z cytryny, 1 szt.
- czerwone wino, 0.5 szkl.
- musztarda, 1 łyżecz.
- chrzan, 5 dag
- galaretka porzeczkowa, 15 dag

Sposób przygotowania:

Chrzan umyć, obrać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach, skropić sokiem z cytryny lub rozpuszczonym kwaskiem cytrynowym, wymieszać z galaretką. Dodać musztardę, wino i pokrajaną w cienkie paseczki skórkę pomarańczową; doprawić do smaku solą. Zamiast galaretki porzeczkowej można użyć przetarte przez sito i wymieszane z cukrem żurawiny lub usmażone i przetarte borówki.

