Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Клюквенный соус от Константина Вагу

29 декабря 2012 00:25 · https://open-cook.ru/recipes/klyukvennyj-sous-ot-konstantina-vagu



Отличный соус для мяса, в меру сладкий! Идеально подходит к птице, свинине и говядине.

Примерно на стакан соуса нужно:

- 150 гр клюквы (можно заменить брусникой или вишней, так же можно использовать замороженные ягоды)
- 20 гр сливочного масла
- 1 ст.л. сахара
- 100-150 мл красного вина, нужно столько, чтобы вино покрыло ягоды

Разогреваем сковороду и выкладываем на нее ягоды и масло.



Засыпаем сахар и готовим до его растворения.





Добавляем вино и увариваем соус до приятной вам густоты, не забывайте следить за ним и пробовать на вкус.







Соус можно подавать как теплым, так и холодным.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Дяченко Галина # 11:45 4.07.2024

Спасибо за рецепт !!!!