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

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

Брусничный соус на портвейне

20 ноября 2014 10:20 · https://open-cook.ru/recipes/brusnichnyj-sous-na-portvejne



Мы безумно любим мясо с ягодными соусами, особенно с клюквенным или брусничным. Но если добавить к ягодам хороший **портвейн**, то соус становится мега вкусным! Готовится элементарно, а результат потрясающий. Особенно хорош такой **соус** с ягнятиной, говядиной или бараниной.

На 2 порции:

- 2 горсти брусники или клюквы (свежие или замороженные, последние не размораживать)

- 50 гр портвейна (чем ароматнее портвейн, тем лучше, мы использовали португальский Ferreira)
- 1 ст.л. сахара
- 2 ст.л. воды

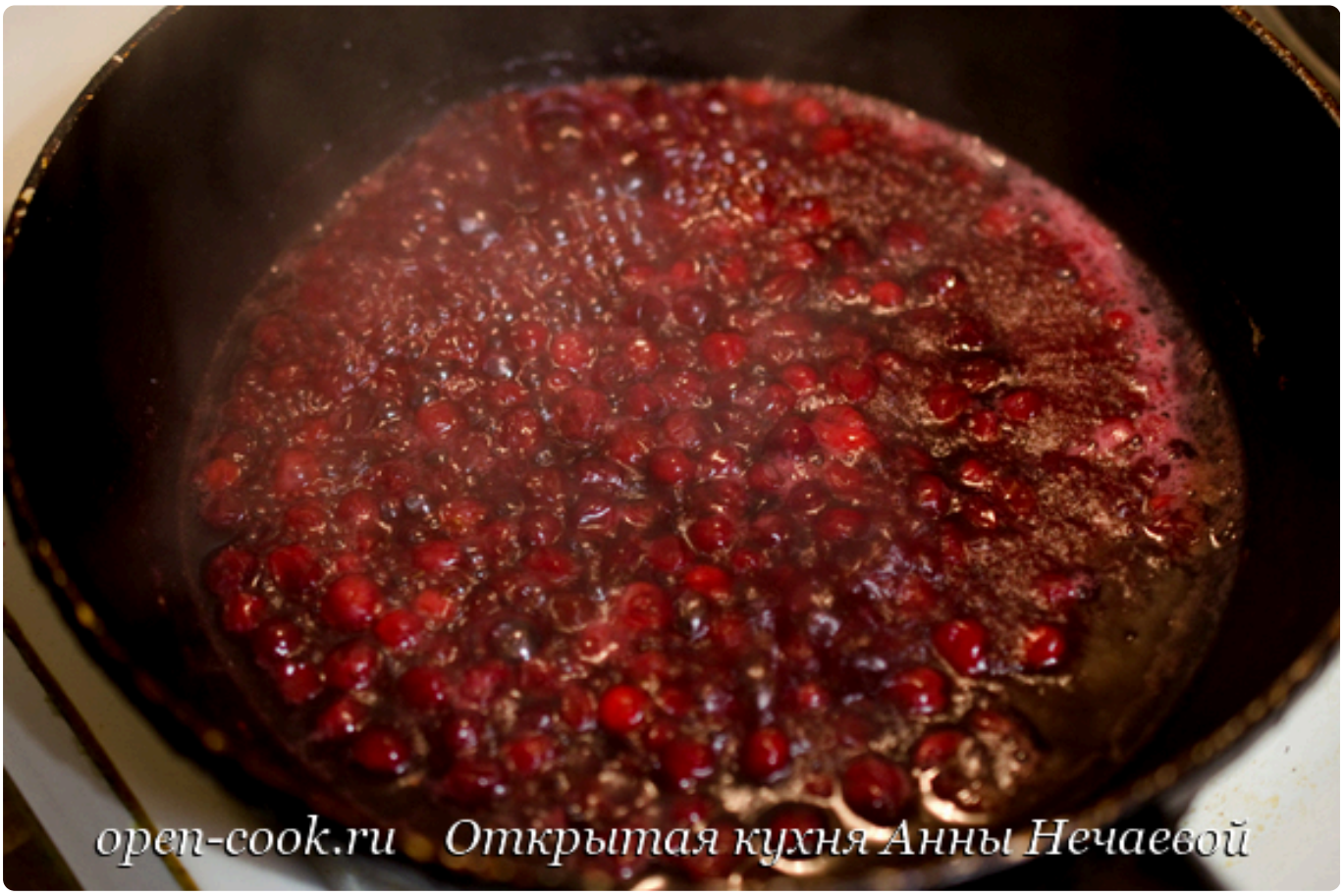
На сковороду или в сотейник положить ягоды и сахар, налить воду. Поставить на средний огонь.



Довести до кипения и влить портвейн.



Довести до кипения и готовить 3 минуты, соус должен немножко загустеть, а ягоды стать мягкими.



Выложить **соус** на тарелки с мясом или разложить по соусникам.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Виктория # 17:33 4.09.2016

Здравствуйте! А сколько, по вашим наблюдениям, хранится такой соус? можно ли его закатать в банки как варенье?

> **Анна Нечаева** # 18:52 4.09.2016
>
> Здравствуйте)) У меня нет наблюдений насчет хранения, обычно готовлю этот исключительно на один раз. Поэтому, извините, но не знаю, можно ли его заказать в банки.