

Meruňková omáčka se zázvorem

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g meruněk

200 g šalotek

1 kousek zázvoru

100 ml bílého vinného octa

75 g třtinového cukru

2 hřebíčky

1 bobkový list

pepř

Postup

Meruňky oloupeme, rozpůlíme, vypeckujeme a dužninu nadrobno pokrájíme. Šalotku a zázvor oloupeme a jemně posekáme. Všechny přísady dáme do hrnce a 45 minut dusíme na mírném ohni.

Poté vyjmeme hřebíček a bobkový list. Omáčku opeříme a necháme vychladnout.