

Švestková omáčka z jižní Evropy

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 ml červeného vína

2 lžičky vinného octa

Příloha::

200 g sušených švestek bez pecek

různé masa, klobásy

zázvor

pepř

Postup

Vypeckované švestky naložíme přes noc do červeného vína a pak asi tři minuty povaříme pod pokličkou a rozmixujeme. Přidáme vinný ocet a vmícháme tolik červeného vína, aby vznikla hustá omáčka. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a zázvorem.