

Pikantní omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g brusinkového nebo rybízového džemu

1 lžice hořčice

1 lžice kečup

1 pomeranč

sůl

worcester

zázvor

1,5 lžice citrónová šťáva

150 ml červené víno

Postup

Smíchejte dohromady brusinkový nebo rybízový džem, hořčice, kečup a nadrobno nakrájený pomeranč.

Přidejte sůl, worcester, zázvor, citrónovou šťávu a malé množství nastrohané pomerančové kůry považené v červeném víně. Podávejte ke zvěřině, například k pečeným (studeným) bažantím prsíčkům, kančímu nebo daňčímu masu.