

# Další klasická výborná studená omáčka - Camberland.

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

## Suroviny

1 střední pomeranč

4 lžíce porského vína

1 navršená lžička pomletého zázvoru

1 navršená lžíce hořčice v prášku (lze použít připravené hořčice)

1 střední citron

4 navršené lžíce dobrého rybízového rosolu (ne moc sladkého, nejlépe domácího)

## Postup

Tence loupat kůru z citronu a pomeranče (bez bílé části, ta je hořká!) a potom je nakrájet na velice tenulinké proužky asi 1cm dlouhé. Uvařit je ve vodě, aby se odstranila jakákoliv jejich hořkost.

Do kastrolu vložit rosol s vínem a rozpustit ho za šlehání metlou asi po 5-10min. Rosol se možná úplně nerozpustí, takže se nakonec musí propasírovat.

V servírovací míse smíchat hořčici, zázvor a šťávu z 0,5 citronu do hladka a potom přidat šťávu z celého pomeranče, směs z vína a rosolu a nakonec uvařenou a slitou kůru.

Hotová omáčka se dobře skladuje ve vzduchotěsně uzavřené skleničce, až po dva týdny.

TIP: Omáčka nemá být hustá a vždycky se podává studená ke studeným šunkám, k jazyku a k huse nebo zvěřině, ale je stejně výborná k teplé zvěřině a zvěřinovým pájmům.

Původní kuchyní tohoto receptu je Velká Británie