

Sos Bigarde

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do poledwicy, rostbefu, cieleciny i drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki sosu madarowego -
- 2 łyżki galaretki porzeczkowej -
- 3 łyżki likieru Curacao -
- sok i skorka otarta z cytryny oraz z pomarańczy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do gorącego sosu madarowego doajemy galaretkę , likier oraz skorki z cytrusów, chwilę gotujemy i doprawiamy oboma sokami.

