

Sos agrestowy do jasnych mięs

Pyszny sos

 Czas na High: -

 Czas na Low: 2

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- - agrest 250g,
- - masło łyżka,
- - cukier 2 łyżki,
- - szczypiorek młody 1 łyżka siekany,
- - szczaw świeży 10 listków krojony,
- - sól szczypta.
-



Wykonanie:

Do urządzenia Crock-Pot włóż masło, agrest, cukier – całość posyp solą. Ustaw program Low na 2h. Po upływie wyznaczonego czasu dodaj szczypiorek i szczaw, pozostawiając w Crock-Pocie na kolejne 15min. Podawaj z jasnymi mięsami.