

Sos żurawinowy

Pyszny dodatek do świątecznych dań

 Czas na High: 3-4H

 Czas na Low: 7-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 340 g świeżej żurawiny
- 1/2 szklanki soku pomarańczowego
- 1/2 szklanki wody
- 1/3 szklanki syropu klonowego lub brązowego cukru może być też miód
- opcjonalne dodatki odrobina Bourbona lub czerwonego wina, skórka pomarańczowa, szczypta mielonego imbiru, szczypta cynamonu i goździków, kilka posiekanych orzechów włoskich lub odrobina ekstraktu waniliowego
-



Wykonanie:

Dodaj wszystkie składniki do miski wolnowaru i wymieszaj do połączenia.

Gotować na HIGH przez 3-4 godziny lub na LOW przez 7-8 godzin, lub do momentu, gdy żurawiny otworzą się, a sos będzie bulgotał.

Posmakuj i wymieszaj z dodatkowymi dodatkami, według uznania. Podawaj na ciepło. Uwaga, sos znacznie zgęstnieje w miarę stygnięcia.