



Polewka żurawinowa

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- woda - 1.2 litrów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- żurawina do mięsa - 25 dekagramów
- tarty chrzan - 10 dekagramów
- masło - 10 dekagramów
- śmietana - 1 szklanka
- wino - 1 szklanka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sok z cytryny

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę i dodaj kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr.
2. Połącz żurawinę z chrzaniem i masłem, chwilę poduś.
3. Zalej żurawinę wrzącym wywarem. Gotuj około 25 minut na małym ogniu pod przykryciem.
4. Przetrzyj po zagotowaniu.
5. Mąkę wymieszaj z śmietaną. Dodaj do zupy. Chwilę pogotuj.
6. Wlej wino, zagotuj i dopraw. Polewkę żurawinową podawaj z grzankami zaraz po przygotowaniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl