



Sos cumberland

przepisy.pl



15 minut



2 osoby



Średnie

Składniki:

- żurawina świeża lub mrożona (może być dżem żurawinowy) - 50 gramów
- czerwone wino - 300 mililitrów
- sok pomarańczowy - 200 gramów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- otarta skórka z 1 pomarańczy
- laska cynamonu - 1 sztuka
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Połącz żurawinę z winem i sokiem pomarańczowym.
2. Żeby sos był idealnie doprawiony i gęsty dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, otartą skórkę z pomarańczy, goździki i cynamon. Wszystko razem gotuj około 10 minut.
3. Sos doskonale nadaje się do białych mięs, również dobrze komponuje się z pieczoną kaczką.

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