



Sos maltański

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomarańcze - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- galaretki porzeczkowej - 1 łyżka
- wina czerwonego półsłodkiego lub porto - 1 szklanka
- świeży imbir - 1 łyżka
- świeżo starty chrzan

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

Sposób przygotowania:

1. Na początek owoców dobrze umyć i zetrzeć z nich skórkę.
2. Potem z pomarańczy i cytryny wycisnąć sok.
3. Następnie do garnka wlać miód, imbir, sok z owoców, wino (lub porto) oraz dodać galaretkę i sól do smaku. Wszystko powinno być bardzo dokładnie wymieszane. Doprowadzić do zagotowania, a potem odstawić aby ostygło.
4. Gdy sos ostygnie dodać do niego stary chrzan (można zastąpić go chrzaniem ze słoika ponieważ jest już doprawiony), porządnie i dokładnie wymieszać, stworzyć jednolitą masę i włożyć do lodówki na 2-3 godziny.
5. Na koniec sos doprawić jeszcze miodem, sokiem z cytryny i solą do smaku.

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