



Sos rubinowy

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 szklanki
- pieprz
- sól
- rodzyunki - 50 gramów
- miód - 2 łyżki
- sok z cytryny
- buraki - 500 gramów
- wytrawne wino - 0.5 szklanek
- rzodkiewki - 6 sztuk
- skórka z cytryny
- jabłka winne - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Buraki i jabłka obierz i zetrzyj na tarce.
2. Włóż do rondla, dodaj rodzyunki, miód, skórkę i sok z cytryny oraz bulion Knorr.
3. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj 40 minut.
4. Lekko przestudź, zmiksuj, przetrzyj przez sito i dopraw. Gotuj.
5. Rzodkiewki zetrzyj na tarce, dodaj do sosu. Wlej wino i wymieszaj.

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