



przepisy.pl

Sos śliwkowy z powidła



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 30 dekagramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr**
- powidła śliwkowe - 0.66 szklanek
- wytrawne czerwone wino - 3 łyżki
- tarty chrzan - 5 dekagramów
- suszone śliwki - 20 gramów
- woda - 50 mililitrów
- natka pietruszki (posiekana)

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój suszone śliwki w paski.
2. Połącz śliwki i powidła z winem i duś kilka minut.
3. Dodaj wodę, sos Knorr i duś jeszcze chwilę, do momentu, w którym sos zgęstnieje.
4. Po wystudzeniu wymieszaj z majonezem, chrzaniem i natką pietruszki. Sos śliwkowy podawaj do mięs, jaj, ryb.

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