



przepisy.pl

# Sos winogronowy

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sól
- cukier
- kolendra - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- estragon - 2 łyżki
- winogrona - 500 gramów
- białe wytrawne wino - 50 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Winogrona umyj i oczyść.
2. Wino wymieszaj w rondelku z 3 łyżkami przegotowanej wody, winogronami i posiekanym drobniutko czosnkiem i ziołami.
3. Zmiksuj, przetrzyj przez sitko, dopraw do smaku szczyptą soli i odrobiną cukru.
4. Schłódź w lodówce przez przynajmniej 1 godzinę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)