

# SOS WINNO- ŻURAWINOWY

6 Porcji | Czas przygotowania 20 min

## SKŁADNIKI

1 sztuka / szalotki

1 ząbek czosnku

4 łyżki / suszonej żurawiny

500 ml / czerwonego wina

1 łyżeczka / masła

1 łyżeczka / mąki pszennej

Pieprz

## SPOSÓB PRYZYRĄDZANIA

W rondelku rozgrzewamy łyżeczkę masła i wrzucamy drobno pokrojoną szalotkę i czosnek. Po minucie dorzucamy suszoną żurawinę. Przesmażamy 2 minuty i wlewamy czerwone wino oraz 4 łyżki wody. Do tego sosu pasuje wino z nutą owoców leśnych np. Carmenere. Redukujemy wino min. 10 minut. Po tym czasie zagęszczamy sos mąką, aby był gęstszy.

Sos jest świetnym dodatkiem do dań z kaczki lub indyka. Nadmiar proponuję zamrozić.

## LISTA ZAKUPÓW

Czosnek

Szalotka

Suszona żurawina

Czerwone wino (Carmenere)

Masło

Mąka