

Sos generalski

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

**30 dag majonezu,
25 ml wina Tokaj,
20 ml koniaku,
20 dag jabłek,
5 dag rodzynków,
4 dag ketchupu,
sól, pieprz,
sok z cytryny**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Kaloryczność: 458 kCal

Potrzebne składniki:

- majonez - 1 op.
- wino tokio - pół szt.

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka myjemy, obieramy, kroimy na pół, usuwamy gniazda nasienne, zcieramy na tarce, podsmażamy z cukrem aż nabiorą szklanego wyglądu, studzimy. Następnie łączymy z majonezem, winem, ketchupem oraz namoczonymi w koniaku rodzynkami, doprawiamy do smaku. Sos podajemy do drobiu.

Smacznego!