Первое блюдо
Простые рецепты

Соус из клюквы

OsThemes · 14.11.2024



Время готовки

20 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Простой и быстрый соус из клюквы очень хорошо подходит к мясным блюдам, например к шашлыку или блюдам из птицы. Рекомендую приготовить, очень понравится. В блюдо можно добавить красного вина, но не забейте вкус.

Ингредиенты

- Клюква свежая (или замороженная) - 1 стакан
- Виноградный сок - 0,5 стакана
- Сахар - 1/3 стакана
- Чеснок - 2-3 зубчика
- Мускатный орех молотый (по желанию) - на кончике ножа

Способ приготовления

1. Промойте свежие или размороженные ягоды клюквы.
2. Засыпьте клюкву в кастрюле сахаром, залить виноградным соком.
3. Доведите до кипения на маленьком огне, помешивая.
4. Варите клюквенный соус примерно 10 минут. (Если жидкости будет маловато, можно добавить воды или сока). Затем охладите.
5. Очистите чеснок, раздавите в чесночнице.
6. Взбейте блендером соус. Добавить чеснок и мускатный орех. Хорошо перемешайте. Соус из клюквы готов. Приятного аппетита!