Соус-заправка из клюквы и брусники! Подаётся к мясу.



Что нужно:

- клюква - 1 стакан;
- брусника (либо варенье,либо перетёртая с сахаром) - 1/2 стакана;
- сахар - 2 ч. л.;
- вода - 1/2 стакана;
- соль - 1 ч. л.;
- чеснок - 4 зубчика.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Всыпаем в воду сахар и доводим до кипения.
3. Закладываем в воду клюкву и истолчённый чеснок.
4. Затем добавляем бруснику, солим, тщательно перемешиваем и томим 4 минуты. Либо подаётся к готовому мясу прямо к столу, либо добавляется за 1 минуту до полного приготовления мяса и перемешивается.