

# Brusinková omáčka



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 1

54 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/brusinkova-omacka>

## Příprava

Kompot prolisujeme, zalijeme citrónovou a pomerančovou šťávou a worcesterem, vmícháme hořčici, sůl, cukr a pepř a nakonec přidáme víno s jemně posekanou a ve víně povařenou kůrou.

## Ingredience

- ✓ 40 g brusinkového kompotu
- ✓ 5 g hořčice
- ✓ 0,2 dcl červeného vína
- ✓ 0,05 dcl citronové šťávy
- ✓ 0,1 dcl pomerančové šťávy
- ✓ 0,025 dcl worcesterové omáčky
- ✓ 5 g cukru moučka
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ troška pomerančové kůry

## Kategorie

Celoročně, Ovoce, Omáčka

