

Srnčí maso s brusinkovou omáčkou



Brusinková omáčka:

čerstvé brusinky – 170 g;

voda – 125 ml;

cukr – 185 g.

1. Plody důkladně opláchněte a osušte na papírovém ručníku. Zkažený odložil stranou.
2. Do hrnce nalijte cukr a nalijte vodu. Zahřejte na mírně zahřáté a vařte za stálého míchání, dokud se všechna zrna nerozpustí.
3. Odstraňte pánev ze sporáku a zalijte bobule. Nastavte na minimální teplo, promíchejte.
4. Vařte 7-10 minut, až bobule prasknou.
5. Před podáváním držte omáčku několik hodin v lednici, aby byla silnější.