

Sos od ?umbira i pomorandže



Sastojci

Potrebno je:

- 2 manje pomorandže
- 1 manji koren dumbira
- 2 kašike gustina
- 1 kašicica šecera
- malo soka od limuna
- ulje
- zacin
- so

Priprema

Pomorandžama narendati koru i iscediti sok. Manji koren ?umbira narendati. Gustin razmutiti sa malo vode kao za puding.

Na malo ulja sipati razmucen gustin, dodati sok od pomorandže, kore od pomorandže i ?umbir. Uliti i malo vode ako treba, usuti kašicicu šecera i malo soka od limuna.

Posoliti i dodati malo zacina po ukusu.

Služiti uz pohovano belo pilece ili curece meso.