



10 штук **чернослива**, 2 чайные ложки сока **лимона** или апельсина, 2 столовые ложки **растительного масла**,

2 столовые ложки

сухого вина

, 5 столовых ложек свежеприготовленного сока из ягод.

Если у вас еще нет заготовок соленого чернослива, можно использовать сушеный, но основная прелесть соуса может быть утрачена. Чернослив слегка пропарить и растереть с другими компонентами. В таком виде он может храниться несколько дней. Растительное масло и вино для соуса можно ароматизировать. Эта тонкая приправа может быть использована в супах, соусах и других блюдах.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)