

Vepřová panenka s rakytníkovou omáčkou a bramborovo-petrželovou kaší

Ingredience na rakytníkovou omáčku (2-3 porce)

- 2 červené cibule
- 2 červené papriky
- 2 lžíce rakytníkového džemu
- 1 dcl rakytníkové šťávy (100%)
- vinný ocet dle chuti
- cukr dle chuti

Postup na rakytníkovou omáčku

Na omáčku nakrájíme papriky a cibuli, přidáme ocet, cukr a špetku soli. Vše promícháme a necháme provařit.

Do omáčky lze použít citronová šťáva, smetana, popřípadě bylinky dle vlastní chuti.

Všem přejeme dobrou chuť!

