

Соус із журавлини

Кисло-солодкий ягідний соус є чудовим доповненням до м'яса індики чи курки, також смакує із запеченою свининою.

Журавлина - унікальна ягода, є однією з найбільш корисних ягід лісу. Батьківщиною журавлини є Північна Америка. У Західну Європу журавлина потрапила з Нової Англії. Її бочками навантажували на кораблі, які поверталися до Європи.

Журавлиновий соус є складовою кулінарних традицій корінних американців. Індичка, кукурудза, гарбуз і журавлиновий соус — символи Дня Подяки.

- 300 г свіжої журавлини
- 150 г коричневого цукру
- 125 мл апельсинового соку
- 125 мл червоного вина «Порто»

Промити журавлину в друшляку під струменем води, покласти в каструльку, додати всі інгредієнти та варити на середньому вогні 20-30 хв.

В кінці пом'яти за допомогою м'ятки для картоплі. Можна перетерти через сито, щоб було однорідне пюре або залишити зі шкірками. Краще готувати день наперед і зберігати в холодильнику.

Подавати до м'яса індики чи курки, також смакує зі запеченою свининою.

