Соус из клюквы и брусники

Что нужно:

- клюква - 1 стакан;
- брусника - 1/2 стакана;
- сахар - 1/2 стакана;
- вода - 1/2 стакана;
- соль - 1 ч. л.;
- чеснок - 2 зубчика.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в кастрюльке воду с сахаром и доводим до кипения;
2. Всыпаем клюкву с брусникой, снова доводим до кипения и варим на маленьком огне 4 минуты (под крышкой);
3. Переливаем ягодную смесь в блендер, добавляем соль, чеснок и смешиваем до консистенции пюре;
4. Затем переливаем обратно в кастрюльку и снова, на маленьком огне (уже без крышки), варим 8 минут (чтобы соус загустел);
5. Охлаждаем и подаём к мясу.