Соус "Коакэзе"

Что нужно:

- Чёрная смородина - 400 г;
- сахар - 1,5 ст. л.;
- вода - 1 стакан;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем в кастрюльке воду с сахаром и доводим до кипения.
3. Закладываем смородину, перемешиваем и варим 2 минуты.
4. Затем выключаем огонь, но с плиты не убираем. Даём настояться минут 20. Подаётся данный соус к птице.