

# Соус "Копенгагенский". Для запекания в нём перепелиного мяса.



Что нужно:

- мёд - 2 ст. л.;
- горчица - 2 ст. л.;
- кукурузная мука - 2 ст. л.;
- яблочный сок - 3 стакана.

Время приготовления: 10 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем в сковородке (на среднем огне) яблочный сок, мёд и горчицу.
3. Добавляем муку и, постоянно помешивая, готовим, пока соус немного не загустеет. Затем вливаем его в форму с перепёлочками (их можно предварительно посолить) и запекаем 40-45 минут при 220 градусах.