

Pureća prsa u umaku od brusnice



 Jednostavan

Priprema:

- Pureći file narežite na odreske željene veličine. Svaki odrezak dobro začinite sa soli, paprom i Vegetom.
- Začinjene odreske pecite na zagrijanom ulju 4-5 minuta sve dok odresci ne dobiju lijepu zlatno smeđu boju.
- Da biste pripremili umak u posudu ulijte sok od brusnice, crno vino i dodajte 100 g brusnice (možete koristiti smrznutu brusnicu). Sastojke dobro promiješajte, posudu stavite na laganu vatru i pustite da prokuha. Kada je umak prokuhao u posudu ubacite sol, papar i šećer, ponovno dobro promiješajte i nastavite miješati na laganoj vatri još 10-ak minuta. Na kraju u umak dodajte Gustin i miješajte još par minuta sve dok umak ne dobije željenu gustoću. S pripremljenim umakom prelijte pečene pureće odreske.



