

# Sos Bigarde

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

**Podawac do poledwicy, rostbefu, cieleciny i drobiu.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**

- 2 szklanki sosu madarowego -
- 2 łyżki galaretki porzeczkowej -
- 3 łyżki likieru Curacao -
- sok i skorka otarta z cytryny oraz z pomarańczy -

**Etapy przyrządzania:**

- 1.** Do gorącego sosu madarowego doajemy galaretkę , likier oraz skorki z cytrusów, chwilę gotujemy i doprawiamy oboma sokami.

