

Świetny dodatek do mięs lub serów. Alternatywa dla borówek czy żurawiny. Słodko-kwaśny akcent nadający potrawie trochę odmienny charakter. Prosty i szybki w wykonaniu :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki:

- Kilka śliwek ? lepiej by były niezbyt dojrzałe, większa szansa, że nie rozpadną się w trakcie duszenia i zachowają ładną dla oka formę
- Odrobina masła
- 2/3 łyżki octu winnego lub balsamicznego





fot. Kasia Łukasiewicz