Balzamikový krém

200 ml vinného octa "balsamico"
8 polévkových lžic černorybízové nebo jiné ovocné sladké tmavě červené šťávy
2 polévkové lžíce hnědého cukru

Vše smícháme v nádobě s nepřilnavým povrchem a za stálého míchání redukujeme mírným varem cca 15 minut (u nás na stupeň 7). Kápneme na čistý talířek a po chvilce zchladnutí zjistíme konzistenci. Pokud požadujeme hustší, ještě pokračujeme v redukování.

Tip: Používáme na saláty, sýry, maso i sladké dezerty.