

## 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.

<br>

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

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---