



Valhalla sarkanvīna mērce

Ideāls papildinājums Valhalla jēra ribiņām vai citiem gaļas ēdieniem



0-15 MIN

Nepieciešams:

200 ml "Demi-glace" mērces
200 ml sarkanvīna
1 ķiploka galviņa
1 tēj.k. sāls
½ tēj.k. piparu
½ tēj.k. timiāna
1 ēd.k. brūnā cukura
50 ml augu liķiera "Valhalla"
2 ēd.k. mērču biezinātāja

Pagatavošana:

1. Ķiplokgalvai nolobiet tikai ārējo miziņu. Nogrieziet nost pašu ķiplokgalvas galu
2. Nomēriet visas sastāvdaļas (izņemot augu liķieri un mērču biezinātāju) un pievienojiet tās katliņā, pielieciet klāt arī ķiploku
3. Maisījumu karsējiet zemā temperatūrā 15 minūtes
4. Izņemiet ķiplokgalvu no buljona
5. Pievienojiet augu liķieri "Valhalla" un mērču biezinātāju
6. Pārbaudiet sāls daudzumu, pēc nepieciešamības to papildiniet
7. Gatavs pasniegšanai! Ja vēlaties, klāt varat pasniegt karsētās ķiploka daiviņas