10 штук **чернослива**, 2 чайные ложки сока **лимона** или апельсина, 2 столовые ложки **ра стительного масла,**
2 столовые ложки
**сухого вина**
, 5 столовых ложек свежеприготовленного сока из ягод.
Если у вас еще нет заготовок соленого чернослива, можно использовать сушеный, но основная прелесть соуса может быть утрачена. Чернослив слегка пропарить и растереть с другими компонентами. В таком виде он может храниться несколько дней. Растительное масло и вино для соуса можно ароматизировать. Эта тонкая приправа может быть использована в супах, соусах и других блюдах.

**У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ**