

רכיבים:

¼ כוס יין אדום

½ כוס מים

¼ כוס ציר בקר

½ גביע קצפת צימחית

1 כף שטוחה קורנפלור

1 כפית שטוחה תערובת פלפלים גרוסים) 4 העונות)

אופן ההכנה:

1. מרתיחים בסיר את המים והיין, מוסיפים את ציר הבקר ומערבבים היטב. מערבבים את הקורנפלור עם הקצפת ומוסיפים לסיר. מביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב.

2. מנמיכים את האש מבשלים כ- 3 דקות על אש נמוכה.

3. מוסיפים את תערובת הפלפלים.

הצעת הגשה:

מגישים עם סטייק.