



ELABORACIÓ

1. En un morter picar el pebre ben fi, afegir-hi la llesca de pa torrat i picar-ho junt.
2. Mullar-ho amb el vinagre i deixatar. Posar-ho en un cassó i a foc suau.
3. Deixar reduir el vinagre durant uns segons i a continuació, afegir el brou de carn.
4. Deixar reduir a la meitat, durant uns 5 minuts, rectificar de sal i servir.
5. Es pot utilitzar per acompanyar carns de caça i altres carns vermelles.

INGREDIENTS

- Un grapat de pebre negre en gra
- Una llesca de pa torrat
- Dues cullerades soperes de vinagre
- Mig litre de brou fosc de carn
- Sal

NOTES:

