2 łyżki galaretki porzeczkowej, 1 pomarańcza, 1 cytryna, 1/8 l wina owocowego czerwonego, sól, cukier, 2 łyżki tartego chrzanu, 2 łyżeczki musztardy, kopiasta łyżeczka smażonej skórki pomarańczowej

Świeżo starty chrzan włożyć do miski, wcisnąć sok z pomarańczy i cytryny, dodać posiekaną skórkę pomarańczową, galaretkę porzeczkową, musztardę, wino. Wszystkie składniki wymieszać, przyprawić do smaku szczyptą soli i cukru.

wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. dr St. Bergera