



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos owocowy do mięs

Zimą można zastosować owoce mrożone lub żurawiny, które po przygotowaniu trzeba przetrzeć przez sito.

Składniki:

- porzeczka czerwona, 20 dag
- rosół, 1 szkl.
- śmietana, 25 dag
- mąka , 1 dag
- masło, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyszczone owoce umyć, zalać wrzącym sosem z pieczeni z wódlub rosółem, zagotować. Śmietanę rozmieszać z mąką, sos zagęścić i doprawić do smaku solą i cukrem. Przed podaniem dodać sosu masło. Sos jest odpowiedni do sztuki mięsa, kurcząt lub potrawki cięteć.

