



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

Sos owocowy

Na zimno lub na ciepło

Składniki:

- mąka ziemniaczana, 1 dag
- cukier, 1 szczypta
- owoce, 20 dag

Sposób przygotowania:

Przebrane owoce dokładnie umyć, zalać wrzącą wodą (2 szklanki) rozgotować. Przetrzeć przez sito, osłodzić do smaku. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z częścią (ok. pół szklanki) ostudzonego przecieru owocowego, połączyć z resztą i zagęścić podgrzewając. Zamiast owoców jagodowych można zastosować wiśnie lub śliwki które przed rozgotowaniem trzeba wydrylować. Sos owocowy podaje się na zimno — do kisieli, ciast biszkopto wych itp., lub na gorąco — do słodkich budyniów, ryżu, różnego rodzaju kasz.

