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

Sos morelowy

Podawać do legumin z ryżu, słodkich budyniów, ciast biszkoptowych itp.

Składniki:

- śmietanka kremowa, 12 dag
- dżem, 2 łyżk.
- czerwone wino, 1 szkl.
- cukier, 6 dag
- żółtka, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Żółtka ubić z cukrem do białości, dodać dżem i wino; zagęścić na ogniu na płytce azbestowej lub w naczyniu z wrzącą wodą. Ubić śmietankę kremową na pianę, wymieszać lekko z sosem, ewentualnie zamrozić.