



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

Sos waniliowy

Podawać na zimno

Składniki:

- żółtka, 2 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 dag
- cukier waniliowy, 0.5 szt.
- mleko, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Zagotować mleko (3/4 szklanki) z wanilią; mąkę ziemniaczaną rozprowadzić pozostałym zimnym mlekiem, wlać do wrzącego mleka, zagęścić je. Żółtka utrzeć z cukrem i wlewać stopniowo do lekko ostudzonego, zagęszczonego mleka. Gdyby sos był za gęsty można go rozrzedzić mlekiem. Sos waniliowy podaje się na zimno do różnego rodzaju kisieli owocowych, naleśników, słodkich zapiekanek, gotowanych owoców lub na gorąco do słodkich budyniów.

