



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

Sos z powideł

Na zimno lub na ciepło

Składniki:

- powidło śliwkowe, 15 dag
- cukier, 4 dag
- cynamon laska, 0.2 szt.
- goździki, 3 szt.
- wino, 50 kg
- mąka ziemniaczana, 1 dag

Sposób przygotowania:

Powidła przetrzeć przez sito, dodać cukier, cynamon, goździki i wino; zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z zimną wodą (pół szklanki), połączyć z sosem, zagotować. Sos można podawać na zimno do deserów lub na gorąco do mięsa (pieczeni wołowej lub wieprzowej). Jeżeli podaje się nagorąco, należy dodać trochę sosu pieczeniowego lub kawałek masła.

