



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

Sos ze śliwek suszonych

Sos podaje się na zimno lub gorąco do deserów z kasz i makaronów.

Składniki:

- suszona śliwka, 15 dag
- cukier, 7 dag
- śmietanka, 12 dag
- mąka , 5 dag

Sposób przygotowania:

Śliwki dokładnie umyć, namoczyć na kilka godzin. Ugotować w tej samej wodzie, w której były namoczone, przetrzeć przez sito, osłodzić. Mąkę rozmieszać ze śmietanką, połączyć z sosem, zagęścić, zagotować.

