



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

Sos malinowo-porzeczkowy

Podawać do kasz, słodkich budyniów, drobnych makaronów, ciast biszkoptowych.

Składniki:

- mąka ziemniaczana, 1.5 dag
- śmietanka, 10 dag
- cukier, 7 dag
- malina, 15 dag
- porzeczka czerwona, 10 dag

Sposób przygotowania:

Owoce przebrać, opłukać zalać niewielką ilością wrzącej wody, zagotować, przetrzeć przez sito. Część przecieru ostudzić, zmieszać z mąką ziemniaczaną, połączyć z resztą przecieru, dodać cukier, zagotować. Wlać śmietankę.

