

SŁODKI SOS DO BUDYNIU Z BIAŁEGO WINA

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier	8 łyżek
białe wino	1 szklanka
skórka cytrynowa	
żółtko jajek	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino zagrzać. Żółtka ubijać z cukrem, stopniowo dodając nagrzane wino, ubijać na parze. Sos przyprawić startą skórką cytrynową. SMACZNEGO !!!