

Sos owocowy



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok malinowy	1 garść
jeżyny	1 garść
borówka amerykańska	1 garść
porzeczki czarne	1 garść
porzeczki czerwone	1 garść
cukier puder	do smaku
cukier waniliowy	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeże lub mrożone owoce wkładamy do garnka, na małym ogniu ciągle mieszając doprowadzamy do lekkiego wrzenia (nie gotować), owoce można podlać odrobiną wody. Dodajemy do smaku cukru pudru i troszkę cukru waniliowego. Dokładnie mieszamy i pozostawiamy do przestygnięcia. Na koniec przetrąlam owoce blenderem. (można pominąć).
Sos nadaje się świetnie do deserów, lodów czy naleśników.
Smacznego))