

Sos pomarańczowy do ryb



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcze	2 szt
śmietana 30%	100 g
sól do smaku	2 szczypty
cukier	2 łyżeczki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pomarańczy wyciskamy sok i filtrujemy go przez sitko w celu usunięcia ewentualnych pestek. Podgrzewamy w rondelku śmietanę. Po około 5 minutach dodajemy sok z pomarańczy wymieszany z jedną łyżką mąki i doprawiamy solą. Redukujemy całość o połowę aż sos zrobi się bardziej gęsty. Na koniec dodajemy cukier do smaku.