

Sos czekoladowy do pierogów według Agi



AGAS10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	1 szklanka
gorzka czekolada	2 tabliczki
cukier brązowy	1 łyżka
spiryтус	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę łamiemy na kawałki, śmietanę podgrzewamy z cukrem. Do gorącej śmietany wrzucamy kawałki czekolady i mieszając podgrzewamy na małym ogniu aż czekolada całkiem się rozpuści. Sos zdejmujemy z ognia, dodajemy alkohol. Studzimy. Sos pasuje do pierogów z nadzieniem bakaliowym i owocowym. Smacznego:)