Sos malinowy na winie

ALLICE

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maliny świeże	40 dkg
mąka ziemniaczna	1,5 łyżeczki
likier maraschino	0,5 szkl
cukier puder	do smaku
wino czerwone wytrawne	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone maliny zmiksowac. Przełożyc do rondelka i zagotowac razem z winem. Przetrzec przez sito i wstawic na ogień. Mąkę ziemniaczaną rozrobic w niewielkiej ilości wody i powoli wlewac do gorących malin energicznie mieszając. Chwilę pogotowac. Na końcu dodac likier i doprawic cukrem pudrem do smaku. Sos jest świetny do deserów czy omletów na słodko.