

Sos z powideł wiśniowych



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

powidał	25 dkg
cynamon	
wino	250 ml
cukier	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usmażyć kilka łyżek powideł w tłuszczu od pieczeni, wlać kilka łyżek sosu do tejże pieczeni, szklankę wina, trochę cukru, cynamonu, goździków i to zagotować. Zalać pieczeń.