

Sos brzoskwinowy do kluch na parze :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 szklanki syropu od brzoskwiń, 2 łyżki cukru

masło 2 łyżki

śmietana 18-procentowa pół szkl.

brzoskwinie w puszcze 6 połówek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić masło. Pokroić drobno 3 połówki brzoskwiń i włożyć na masło. Chwilę smażyć, a potem przetrzeć blenderem. Dodać śmietankę, cukier. W syropie rozrobić kisiel i wlać do garnka. Ogrzewać mieszając aż zgęstnieje.

Podawać podgrzane na parze kluchy drożdżowe, polane sosem i posypane pozostałymi brzoskwiniami (w paseczki, plasterki lub kosteczkę).