

Sos z jagód



PIERNICZKOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jagody	1 szklanka
miód	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
sok z cytryny	do smaku
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	szczypta
wino białe	1/4 słodkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody oczyszczamy, płuczemy na sicie, wrzucamy do rondelka. Dodajemy 3 łyżki miodu i 1/4 szklanki białego słodkiego wina. Całość gotujemy około 15 minut do czasu, aż sos zgęstnieje. Jeśli nie będzie wystarczająco gęsty, możemy zagęścić go 1 łyżeczką mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w niewielkiej ilości zimnej wody. Sos doprawiamy do smaku sokiem z cytryny i szczyptą przyprawy do piernika. Mieszymy. Gotowy sos najlepiej smakuje z goframi lub bezikami.