

## Surówka z wiśni



### KLAUDIA007



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wiśnie</b>	50 dag
<b>cukier puder</b>	3-4 łyżki
<b>słodka śmietana</b>	1/2 szkl
<b>mąka</b>	2 łyżeczki
<b>mleko</b>	3 łyżki
<b>obrane ze skórki i posiekane migdały</b>	2 łyżki
<b>rodzynki</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć, osączyć, wydrylować. Mąkę wymieszać z mlekiem. Zagotować śmietankę z cukrem. Do wrzącej śmietanki wlać mleko z mąką, mieszając drewnianą łyżką. Sos zagotować, ostudzić, wymieszać z cukrem waniliowym, następnie dodać wiśnie, migdały i rodzynki. Oziębic w lodówce