

Uniwersalny sos wieloowocowy



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Malin, truskawek i jagód (mogą być mrożone) 25dag

Płaska łyżka mąki ziemniaczanej

łyżeczka mąki pszennej

Szklanka kremówki, lub 18-proc. śmietany UHT

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce przebrać, przetrzeć przez sito. Wytloki zalać w garnku szklanką zimnej wody, chwilę, przestudzić. Mąkę pszenną i ziemniaczaną rozprowadzić 3-4 łyżkami wody, wymieszać z odcedzonym wywarem i mieszając zagotować. Gdy kisielek przestygnie, dodać przecier z owoców połączony ze śmietaną, wymieszać i dosłodzić sos do smaku. Podawać do naleśników, omletów z nadzieniem z owoców oraz do makaronu, ryżu, a także do rozmaitych deserów.