sos agrestowy do smażonej ryby



ALLICE

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

agrest	30 dkg
gęsta śmietana	1/2 szkl
miód płynny	3-4 łyżki
wino białe wytrawne	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczony sgrest zalac w garnku winem i niewielka ilościa wrzątku, rozgotowac. Przetrzec przez sito i wymieszac z miodem i śmietaną. Doprawic sola i pieprzem. Podgrzac ale nie dopuścic do zagotowania.