

Sos z czarnych porzeczek



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier	25 dag
śmietanka	1/2 szkl.
porzeczki czarne	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czarne porzeczki przebrać , oplukac i osaczyc, rozgnieść w makutrze za pomocą pałki drewnianej, dodać cukier. Ucierac do momentu rozpuszczenia się cukru i zbielenia masy, wówczas dodać śmietankę i dokładnie wymieszać. Podawać do deserów, biszkoptów i klusek.