

Sos kanadyjski

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do deserow z kasz, budyniow, pieczonych owocow.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka wody -
- 10 dag suszonych moreli -
- po ćwierć szklanki białego wytrawnego wina i rumu -
- sok z cytryny -
- łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- poł szklanki śmietanki kremówki -
- łyżka cukru pudru -
- cukier do smaku -

Etapy przyrządzenia:

1. Myjemy i zalewamy 2/3 szklanki wody morele i gotujemy. Rozgotowane owoce miksujemy i dodajemy do nich wino i rum oraz sok z cytryny i cukier. Mąkę ziemniaczaną rozrabiamy pozostałą wodą i małym strumieniem wlewamy do gorącego przecieru morelowego, mocno mieszając. Zagotowujemy, odstawiamy do ostudzenia. Połączymy ze śmietanką ubitą na sztywno z cukrem pudrem.

