

Sos korzenny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podajemy do ryżu i pieczonych jablek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka wody -
- po 3 łyżki białego wytrawnego wina i soku pomarańczowego -
- skorka otarta z pomarańczy -
- łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- po ćwierć łyżeczki mielonego cynamonu i goździków -
- cukier -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zagotowujemy wodę z winem i sokiem pomarańczowym, dodajemy skórkę pomarańczową i przyprawy korzenne, podgrzewamy, przecedzamy, zageszczamy mąką ziemniaczaną rozporządzoną wodą. Zagotowujemy. Doprawiamy cukrem.

