

Sos z porzeczek

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonały do lodów,sernika

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- czarne porzeczki - 250 g
- brązowy cukier - 60 g
- woda - 2 łyżka(i)
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Do rondla włożyć porzeczki,dodać cukier ,wodę,gotować 5 minut.Miksturę przetrzeć przez sitko.Dodać sok z cytryny i podawać na ciepło.Doskonały do sorbetów,lodów,sernika.

Jak podawać?

na ciepło

