

Sos agrestowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać go do naleśników i deserów owocowych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Szkl. wody -
- 25 dag agrestu -
- łyżka masła -
- łyżka mąki -
- 2/3 szkl. śmietany -
- 2 żółtka -
- pół szkl. cukru -

Etapy przyrządzania:

1. Agrest czyszcze, zalewam wodą, gotuje. Studze, przecieram przez sito. Do roztopionego masła dodaje mąkę rozprowadzoną zimnym przecierem. Gotuje około 8 min na małym ogniu, ciągle mieszam, pod koniec wlewam śmietanę. Żółtka ucieram z cukrem i łączę z lekko przestudzonym sosem.

