

# Sos miodowo migdałowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

**Podawac do budyniow,lodow lub legumin.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**

- 7 daj mielonych migdalow -
- szklanka smietanki -
- 2 żółtka -
- 2 łyżki miodu -

**Etapy przyrządzania:**

- 1.** Żółtka utrzeć z miodem i następnie zalac 4 lyzkami smietany. Od garnuszka wsypac migdalu, polaczyc z reszta smietanki, podgrzac ale nie gotowac. Obie masy - caly czas miksujac - polaczyc i podgrzewac na slabym ogniu az sos zgestnieje.

