

Sos malinowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do omletow,nalesnikow, ryzu i deserow.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka czerwonego wytrawnego wina -
- 35 dag malin -
- półtorej łyżeczki maki ziemniaczanej -
- pół szklanki likieru maraschino -
- cukier do smaku -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Oczyszczamy i miksujemy maliny, a następnie zagotowujemy razem z winem. Przecieramy przez sito. Rozprowadzamy makę z niewielką ilością wody i wolno wlewamy do gorących malin. Energicznie mieszamy. Chwilę gotujemy, pod koniec dodajemy likier i doprawiamy cukrem.

