



przepisy.pl

# Rote Gruetze –słodki sos

 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sok owocowy - 1 szklanka
- cukier - 2 łyżki
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- wino - 50 mililitrów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mrożone owoce wrzucić do rondelka zalej sokiem i winem. Podgrzej aż do zagotowania, dodaj mąkę ziemniaczaną. Najlepiej rozpuść ją wcześniej w ciepłym soku, nie powstaną wtedy grudki.
2. Gotuj kilka minut, dorzuć cukier, cukier wanilinowy według uznania. Jeżeli sos jest za gęsty dolej odrobinę wody lub soku - sos powinien mieć konsystencję rzadkiego kisielu.
3. Rote Gruetze możesz podawać do wszystkich dań na słodko. Wyśmienicie smakuje z kisiem, budyniem, słodkimi kluskami i naleśnikami. W wersji dla dzieci alkohol zastąp odrobiną gęstego, domowego soku owocowego lub łyżeczką konfitur.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)