



przepisy.pl

Sos porzeczkowy

 15 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- porzeczki - 300 gramów
- woda - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj porzeczki i obierz z szypułek. Wlej wodę i gotuj porzeczki. Następnie zmiksuj je blenderem lub przetrzyj na sicie.
2. W międzyczasie wymieszaj łyżkę mąki z częścią mleka, a resztę zagotuj. Gdy mleko zwiększy swoją temperaturę do około 90 stopni, dodaj mąkę i wymieszaj.
3. Dodaj również przetarte porzeczki i zagotuj. Jeśli chcesz, aby sos był słodki, możesz dodać cukier do gotujących się porzeczek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl