



# Sos rodzynkowy

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- rodzyнки - 3 dekagramy
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- cukier - 0.5 łyżeczek
- ocet winny - 0.5 łyżeczek
- mąka - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Rodzyнки moczyć w ciepłej wodzie około 2 godzin.
2. Z mąki i masła zrobić jasną zasmażkę, rozprowadź z zimnym rosółem, dodać odcedzone rodzyнки i gotować około 10 minut ciągle mieszając.
3. Przyprawić cukrem i octem. Podawać do potraw smażonych z mięsa i ryb.
4. Zagotuj szklanę wody i rozprowadź w niej Bulion na włoszczyźnie Knorr. Przestudź.

---

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)