



przepisy.pl

Sos z białego wina ze skórą pomarańczową

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- żółtka - 4 sztuki
- białe wino - 1 szklanka
- skórka otarta z 1 sparzonej pomarańczy
- cukier - 80 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzyj z cukrem.
2. Wino wymieszaj ze skórą z pomarańczy i zagotuj.
3. Następnie letniej temperatury wino wymieszaj ciągle ubijając z żółtkami.

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