



Sos z jabłek

przepisy.pl

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 0.6 szklanek
- cukier - 5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- jabłka - 200 gramów
- białe wytrawne wino - 50 mililitrów
- skórka cytrynowa

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

Sposób przygotowania:

1. Jabłka umyj, obierz, przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i pokrój.
2. Następnie zalej wrzącą wodą i dodaj skórkę cytrynową. Ugotuj i przetrzuj.
3. Mąkę wymieszaj z małą ilością zimnej wody, a następnie wlej do gorącego wina. Wymieszaj trzepaczką i zagotuj.

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