

Sos agrestowy słodko-kwasny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do smazonych ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- około 30 dag agrestu -
- 3 łyżki miodu -
- poł szklanki gęstej śmietany -
- poł szklanki białego wytrawnego wina -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Myjemy i oczyszczamy agrest i wsypujemy go do rondla i zalewamy winem i niewielką ilością wrzątku, gotujemy na małym ogniu. Rozgotowany przecieramy przez sito i mieszamy z miodem oraz śmietaną i doprawiamy solą i pieprzem - jeszcze chwilę dusimy ale nie zagotowujemy.

