

Sos śliwkowy do mięsa



Składniki

200 g suszonych śliwek

250 ml wody

250 ml gęstej śmietany

18%

Sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Sosy to mój sprawdzony sposób na stworzenie niepowtarzalnego dania. Urozmaicam nimi potrawy i staram się korzystać z różnorodności sosów obecnych w tradycyjnej kuchni. Właśnie sos śliwkowy od zawsze cieszy się ogromną popularnością, a przy tym jest łatwy i szybki w przygotowaniu.



Śliwki włóż do garnka, dolej do nich wodę. Dopraw solą i pieprzem.



Gotuj na niewielkim ogniu przez 20 minut. Gdy są miękkie i zaczynają się rozpadać dodaj zahartowaną śmietanę i ponownie zagotuj.



Jeśli sos jest za gęsty dodaj więcej wody. Podawaj z mięsem.