

## Sos malinowy



## Składniki

500 g - malin

200 ml - soku lub wina

100 g - cukru

2 łyżka - soku z cytryny

2-3 łyżka - mąki  
ziemniaczanej

2-3 łyżka - wody

## Opis wykonania

Prosty przepis na sos zarówno ze świeżych jak i mrożonych malin.

Maliny umyć i oczyścić. Wraz z sokiem lub — winem, cukrem i sokiem cytrynowym włożyć do formy. Rozmieszać mąkę ziemniaczaną z wodą i stale mieszając dodać stopniowo do malin. Zagotować bez przykrycia w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Sposób nastawania: mikrofalówka 600 W, 8-10 minut. Wskazówka: użyć w przypadku użycia zamrożonych malin przygotowanie sosu trwa ok. 5 minut dłużej. Wariant: Zamiast malin można użyć drobno pokrojonych truskawek.