

Sos od višanja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**cepanih višanja
- **6-7 kašika**šecera
- **malomasti**
- **1.5 kašika**brašna

Priprema

Višnje naliti sa malo vode i kuvati, pred kraj sipati šećer (zavisno od ukusa može se staviti više ili manje šecera) i još malo kuvati. U poseban sud staviti varjacu masti (malo više, kada se istopi da prekrije dno), zatim dodati punu veliku kašiku brašna i pržiti dok ne požuti, a zatim doliti hladne vode otprilike jedan prst (odjednom sipati) i brzo mešati da se ne zgusne i zatim sve to sipati preko prethodno skuvanih višanja i dalje mešati da se ne stvore grudvice. Kuvati tako par minuta i ako je potrebno dodati malo vode ako je jako gusto, ako nije sos je gotov.

Savet

Sos je veoma ukusan i izvrstan je prilog uz peeno meso.