

Sos od višanja (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** višanja bez koštica
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** gustina
- **3 kašike** ulja

Priprema

Sipati šećer preko višanja, pa ostaviti sat vremena da odstoji da bi višnje pustile sok. Zatim sipati ulje u šerpicu, dodati brašno i gustin. Promešati malo i kad pocne da menja boju, dodati višnje sa sokom. Ako je previše gusto dodati malo vode da se dobije željena gustina. Non stop mešati oko pet minuta. Kad se dobije željena gustina sos je spreman za serviranje, ja ga serviram najčešće uz pohovane šnicle.

Savet