Sos od višanja (4)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Sipati šecer preko višanja, pa ostaviti sat vremena da odstoji da bi višnje pustile sok. Zatim siapti 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 najcešce uz pohovane šnicle.

Savet