

Sos od jošte



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**ocišćene jošte
- **200 ml**vode
- **3 kašike**kokosovog šecera
- (može i žuti šećer ili kristal šećer)
- **2 prepune kašike**škrobnog brašna
- **100 ml**vode
- **1 kesica**vanilin šećer burbon

Priprema

Jošta je bobicasto voće nastalo ukrštanjem crne ribizle i ogrozda. Sa svojim kiselkastim okusom izuzetno je povoljna za izradu soseva. Šećer dodavajte prema vašim ukusima da li želite kiseliji ili neutralniji sos. Nije uslov da se sva količina šecera dodaje u prvoj fazi - kuvanja jošte u vodi.

Joštu ocistimo od peteljki sa jedne strane i osuene cvetne izdanke sa druge strane.

U šerpu stavimo očišćenu joštu dodamo šećer i vodu i stavimo kuvati na jaku vatru da prokuva – cca 10 minuta.

Prokuvane bobice procedimo preko cetke koju smo stavili na jednu posudu da sacuvamo kuvani sok – od ove količine dobijemo cca 250 ml. soka. Ocene bobice vratimo u šerpu u kojoj su se kувale te viljuškom izgnjecimo (može i štapnim mikserom ili blenderom ako se želi dobiti sos sa što sitnijom teksturom. U šolju staviti 2 prepune kašike škrobnog brašna i uz mešanje preliti sa 100 ml vode pazeci da nema grudvica. Umuceno škrobno brašno preliti preko izgnjecenih bobica, doda 1 kesicu burbon vanili šecera i sav sok u kojem se jošta

kuvala.

Kuvati na jakoj vatri uz stalno mešanje dok smesa ne pocne da izbacuje mehurice i postane prozirna – cca 10 minuta.

Služiti uz prženo meso i restovani krompir, zajedno ili u posebnoj posudici za soseve.

Savet

Prilikom izrade sam koristila kokosov šeer zbog izuzetne tamne boje istog, što je mojem sosu dalo karakteristinu tamnu boju, a dodavanjem burbon vanili šeera dobila sam još bolji i posebniji okus.