

# **Sos od jabuka**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** kiselastih jabuka
- **5 g** cimeta u prehu
- **50 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **2 dl** vode
- **2 kafene kašicice** pikantnog (ljutog) senfa
- **prstohvatkuhinske soli**

## **Priprema**

Za pripremu ovog jela su potrebni sledeći sastojci.

Jabuke ocistiti i razrezati na kriške, te izvaditi sredinu sa košticama.

Jabuke iseci na listove.

U tiganj (tavu) staviti vodu, margarin šecer u prahu, senf, cimet i polagano zagrejati uz mešanje da se smesa pocne topiti.

Na rastopljenu smesu dodati jabuke isecene na listice.

Dinstati poklopljeno dok se neformira gusta smeša.

U mikseru izmiksati smesu i servirati u posudi.

### **Savet**

Ovaj sos odlino odgovara kao prilog uz sve vrstae peenja.