

# Sos morelowy do potraw mięsnych



Autor: **marysiaz**  
Przepisów: **161** Ocena: **4194**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- 300 g moreli (użyłam moreli w syropie)
- 150 ml wody
- 100 ml białego wina (użyłam Martini)
- 50 ml soku spod moreli
- gałązka rozmarynu
- 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni roztapiamy masło i podsmażamy na nim morele posypane brązowym cukrem. Po ok 5 minutach wlewamy sok spod moreli, wino i wodę, dodajemy również gałązkę rozmarynu. Całość dusimy pod przykryciem ok 10 minut.



- 2 Gdy morele będą już miękkie przekładamy je razem z sosem (ale bez rozmarynu!) do kielicha blendera i miksujemy na gładki mus. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

SMACZNEGO :-)



Twoje notatki do przepisu:

