



Sposób przygotowania

W rondelku na małym ogniu rozpuścić cukier. Gdy zrobi się płynny, dodać śmietanę.

Jeszcze raz wszystko zagotować, aż cały cukier się rozpuści, a sos zgęstnieje. Pod koniec doprawić go solą i przestudzić.

Przełożyć do ozdobnego słoiczka.

Sos krówkowy z solą



Składniki

- 100 g brązowego cukru,
- 100 ml śmietany kremówki,
- sól