



Sos wiśniowy z cherry i imbirem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Aromatyczny i pełny cudownie wyrazistych smaków. Doskonale komponuje się z lodami, deserami i ciastami, ale sprawdzi się też jako dodatek do gofrów, naleśników czy racuchów.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Miód, imbir i goździki i cherry doprowadzić do wrzenia, przykryć i odstawić do przestudzenia.

Krok 2

Wiśnie zmiksować (krótco) i połączyć z przestudzonym aromatycznym cherry, uważając, by nie wpadły nam do sosu goździki.

Wskazówki

Sos można przygotować w większych ilościach i przechowywać zamknięty w butelkach. Im dłużej stoi tym lepszy.

Składniki:

- 2 szklanki wydrylowanych wiśni świeżych lub z syropu
- ¼ szklanki wytrawnego cherry
- 2 -4 goździków
- szczypta imbiru
- 2 łyżki miodu