



## SOS Z PIERNIKA

### Składniki:

50g piernika bez dodatków  
pół cebuli  
2 ząbki czosnku  
kilka suszonych śliwek  
1/4 szklanki wytrawnego czerwonego wina  
1/2 szklanki wywaru warzywnego  
2 łyżki miodu  
2 łyżki masła  
sok z cytryny  
sól  
biały pieprz

### Sposób wykonania:

Pokrojoną w drobną kostkę cebulę i czosnek zeszklić na 3 łyżkach masła. Dodać śliwki, pokruszony piernik oraz miód. Całość zalać winem i wywarem.

Gotować ok 12 minut, zmiksować. Sos doprawić sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem. Dodać łyżkę masła, dokładnie wymieszać.

Można podawać ze smażonym karpem, albo z pieczonym mięsem.