

# **Sos od jošte**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 gocišcene jošte**
- **200 ml vode**
- **3 kašike kokosovog šecera**  
(može i žuti šefer ili kristal šefer)
- **2 prepune kašike škrobnog brašna**
- **100 ml vode**
- **1 kesica vanilin ſeer burbon**

## **Preprema**

Jošta je bobicasto voće nastalo ukrštanjem crne ribizle i ogrozda. Sa svojim kiselkastim okusom izuzetno je povoljna za izradu soseva. Šefer dodavajte prema vašim ukusima da li želite kiseliji ili neutralniji sos. Nije uslov da se sva kolicina šecera dodaje u prvoj fazi - kuhanja jošte u vodi.

Joštu ocistimo od peteljki sa jedne strane i osuene cvetne izdanke sa druge strane.

U ſerpu stavimo očišćenu joštu dodamo šefer i vodu i stavimo kuhati na jaku vatru da prokuva – cca 10 minuta.

Prokuvane bobice procedimo preko cetke koju smo stavili na jednu posudu da sacuvamo kuveni sok – od ove kolicine dobijemo cca 250 ml. soka. Oceene bobice vratimo u ſerpu u kojoj su se kuval te viljuškom izgnjecimo (može i štapnim mikserom ili blenderom ako se želi dobiti sos sa što sitnjom teksturom. U ſolju staviti 2 prepune kašike škrobnog brašna i uz mešanje prelit sa 100 ml vode pazeci da nema grudvica. Umuceno škrobno brašno prelit preko izgnjecenih bobica, doda 1 kesicu burbon vanili ſecera i sav sok u kojem se jošta

kuvala.

Kuvati na jacoj vatri uz stalno mešanje dok smesa ne pocne da izbacuje mehurice i postane prozirna – cca 10 minuta.

Služiti uz prženo meso i restovani krompir, zajedno ili u posebnoj posudici za souseve.

### **Savet**

Prilikom izrade sam koristila kokosov šeer zbog izuzetne tamne boje istog, što je mojem sosu dalo karakeristinu tamnu boju, a dodavanjem burbon vanili šeera dobila sam još bolji i posebniji okus.