

# Соус "От пчёлки"



Что нужно:

- мёд - 400 г;
- слив. масло - 30 г;
- вода - 2 стакана;
- мука - 1 ст. л.;
- изюм - 1,5 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло.
3. Вливаем воду и солим.
4. Добавляем мёд и перемешиваем.
5. По чуть-чуть всыпаем муку и тщательно мешаем (лучше венчиком).
6. Добавляем изюм, перемешиваем, уменьшаем огонь и томим минуты 4. Шикарная заправка для мяса! Просто пальчики оближешь!