
Pomidory w sosie koperkowym

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1075 razy.

8 twardych pomidorów średniej wielkości
2 łyżki masła lub margaryny
2 łyżki mąki
szklanka mleka i szklanka wody
3 łyżki drobno posiekanego koperku
sól
cukier
pieprz
łyżka octu (3%)

Pomidory sparzyć , ściągnąć skórkę, posypać solą i pieprzem. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzając ją mlekiem rozcieńczonym wodą. Przyprawić octem, cukrem i posiekanym koprem. Przygotowanym sosem polać pomidory ułożone w naczyniu ogniotrwałym i powoli dusić uważając, aby się nie rozpadły. Podawać z ugotowanym na sypko z ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD