

---

# Pomidory w sosie koperkowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 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 skórę, 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