
PASTA POMIDOROWO-WARZYWNA

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

5 dag koncentratu pomidorowego (30%)

10 dag marchwi

10 dag selera

2 ząbki czosnku

3 łyżki posiekanej naci pietruszki

sól

1 łyżka oleju sojowego

Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , włożyć do niewielkiej ilości lekko osolonej, wrzącej wody. Ugotować pod przykryciem do miękkości. Gdy nieco przestygną, przetrzeć przez sito, wymieszać z koncentratem pomidorowym, olejem oraz posiekaną pietruszką i roztartym czosnkiem. Przyprawić odrobiną soli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD