
Sos pomidorowy z kiełbasą

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1739 razy.

5 dkg tłuszczu
20 dkg kiełbasy
3 dkg cebuli
sól
5 dkg mąki
cukier
4 dkg, powideł pomidorowych
pieprz

Tłuszcz stopić , lekko zrumienić z drobno pokrajaną cebulą. Do tłuszczu dodać zrumienioną mąkę, wymieszać , ogrzać , sos rozprowadzić rosołem (lub wodą), mieszając zagotować . Do sosu dodać powidła, rozmieszać , dodać sól, cukier, pieprz do smaku. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać na grubą kostkę, włożyć do wykończonego sosu, chwilę podgotować , aby sos przeszedł zapachem kiełbasy. Podawać do klusek ziemniaczanych, ziemniaków, kaszy, makaronu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD