
Sos pomidorowo-mięsny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 razy.

25 dkg mięsa
liść bobkowy
15 dkg cebuli
pieprz
5 dkg mąki
rozgnieciony kolender
5 dkg tłuszczu
5 dkg powideł pomidorowych
sól

Mięso opłukać , pokrajać w drobną kostkę. Cebulę drobno pokroić . Część tłuszczu stopić , do tłuszczu dodać mięso i cebulę, podsmażyć na rumiano, wlać 3/4 litra wody i powoli uduzić z dodatkiem przypraw i soli. Gdy mięso miękkie, dodać pomidory. Z reszty tłuszczu i mąki sporządzić jasną zasmażkę, dodać do sosu, zagotować . Sos przyprawić dodając łyżeczkę cukru. Podawać do ziemniaków, klusek lub sypkiej kaszy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD