

---

# Sos pomidorowo-mięsny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 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