
Sos pomidorowy zasmażany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1406 razy.

50 dkg pomidorów (lub 5 dkg powideł pomidorowych)
2 dkg cebuli

Podprawa:

cukier

4 dkg masła

4 dkg mąki

rosół

sól

Pomidory opłukać , podzielić na części, dodać pokrajaną cebulę, trochę rosółu, ugotować na silnym ogniu pod przykryciem, przetrzeć . Stopić masło, wsypać lekko zrumienioną mąkę, wymieszać , ogrzać , do zasmażki dodać przetarte pomidory, mieszając zagotować ; jeżeli potrzeba, rozrzedzić rosółem. Do sosu dodać sól i cukier do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD