
Sos pomidorowy ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2308 razy.

50 dkg pomidorów
2 dbog cebuli
1 1/2 szklanki wody

Podprawa:

sól

cukier

1 szklanka śmietany

2 dkg masła deserowego

2 dkg mąki

Pomidory opłukać , podzielić na części, dodać trochę wody, część masła i cebulę; ugotować i przetrzeć . Mąkę rozmieszać w śmietanie, wlać do wrzącego wywaru, mieszając zagotować , dodać sól i cukier do smaku. Przed wydaniem sos wymieszać z surowym masłem, a gdy masło się stopi, rozmieszać i wydać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD