Sos pomidorowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1310 razy.

50 dag pomidorów (2-3 łyżki koncentratu pomidorowego)
cebula
szklanka wywaru z włoszczyzny (rosołu)
łyżka masła (margaryny)
1-2 łyżki mąki
sól
cukier

Pomidory opłukać , pokrajać , dodać pół szklanki wody i połowę tłuszczu. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokrajać , włożyć do pomidorów. Udusić pod przykryciem, następnie przetrzeć przez sito. Zimny wywar lub rosół wymieszać z pomidorami i mąką, zagotować (zamiast pomidorów można użyć koncentrat pomidorowy). Przyprawić do smaku solą i cukrem, połączyć ze śmietaną i masłem.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD