
Sos pomidorowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1206 razy.

50 dag pomidorów (2-3 łyżki koncentratu pomidorowego)

cebula

szklanka wywaru z włoszczyzny (rosółu)

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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD