
SOS KABULSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1270 razy.

2 cebule,
2,5 łyżki oliwy z oliwek,
15 dag koncentratu pomidorowego,
szklanka wywaru z włośczonej,
2 łyżki musztardy,
przyprawa do zup,
cukier,
ząbek czosnku,
pieprz,
ziele angielskie,
papryka sproszkowana,
sól

Cebulę pokrajać w paski, podlać oliwą i udusić do miękkości. Dodać koncentrat pomidorowy oraz rozarte przyprawy. Rozprowadzić wywarem, zagotować, a następnie przetrzeć przez sito. Sos powinien być bardzo gęsty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD