
SOS POMIDOROWY - KREM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1173 razy.

10 dag koncentratu pomidorowego,
1,5 szklanki wywaru z włoszczyzny,
3 łyżki mąki,
2 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
żółtko,
papryka sproszkowana,
sól,
cukier,
przyprawa do zup

Koncentrat pomidorowy przesmażyć na tłuszczu z dodatkiem papryki. Rozprowadzić wywarem z włoszczyzny, zasmażyć z mąką i zagotować. Następnie podprawić śmietaną rozmieszaną z żółtkiem i przyprawić do smaku. Podawać do klusek kładzionych, ryżu, kotletów z warzyw itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD