

---

# SOS POMIDOROWY OSTRY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

1,5 szklanki wywaru z włoszczyzny,  
10 dag koncentratu pomidorowego,  
2,5 łyżki tłuszczu,  
5 dag żółtego sera,  
2,5 łyżki mąki,  
papryka sproszkowana,  
sól,  
ziele angielskie

Ser utrzeć na tarce, przesmażyć na tłuszczu, dodać uprzednio przesmażany koncentrat, rozprowadzić wywarem. Sos podprawić zasmażką z mąki, następnie przyprawić do smaku. Podawać do jaj, w "koszulkach" lub ugotowanych na twardo, klusek, kotletów ziemniaczanych, makaronu itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD