
SOS POMIDOROWY OSTRY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 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