
SOS ZABAŁKAŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

20 dag czerwonej papryki,
10 dag selera,
10 dag cebuli,
1/3 szklanki oleju rafinowanego,
20 dag pomidorów,
2,5 łyżki mąki,
ząbek czosnku,
sól,
pieprz,
przyprawa do zup

Paprykę pokrajać w paski. Cebulę i seler obrać, pokrajać w paski i udusić w oliwie razem z papryką. Gdy warzywa będą miękkie dodać pokrajane pomidory, najlepiej obrane ze skórki. Sos podduścić, podlać wodą, podprawić zasmażką z mąki, dodać rozarty czosnek i pozostałe przyprawy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD