
SOFRITO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1282 razy.

oliwa,
1 cebula,
1 czosnek
pomidory.

Smażyć na bardzo gorącej oliwie drobno posiekaną cebulę i czosnek, by były miękkie i przezroczyste, lecz niezrumienione. Dodać sparzone pomidory (bez skórki i pestek), ewentualnie dolać trochę gorącej wody i dusić tak długo, aż połowa płynu odparuje, a masa przybierze konsystencję piure.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD