
SOS CEBULOWY NA GORAĆO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

20 dag cebuli
2 łyżki sosu sojowego
2 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz
1/2 szklanki chudego rosółu

Cebule obrać , opłukać . Jedną małą cebulę drobno posiekać i lekko podrumienić na suchej patelni. Pozostałą cebulę pokrajać , włożyć do wrzącego rosółu i gotować pod przykryciem. Dodać podrumienioną cebulę i ugotować do miękkości. Nieco przestudzić i przetrzeć przez sito lub zmiksować . Sos wymieszać z sosem sojowym i nacią pietruszki. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Amatorzy mogą dodatkowo przyprawić octem owocowym. Podawać na gorąco do potraw z mięsa jagnięcia lub z wołowiny i z ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD