
SOS POMIDOROWY OSTRY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 razy.

1/2 szklanki przecieru pomidorowego
2 ząbki czosnku
1 łyżka musztardy
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
1/2 łyżeczki oliwy lub oleju
sól
pieprz,
przyprawa chilli

Czosnek obrać , opłukać ; przecisnąć przez praskę, wymieszać z musztardą, nacią pietruszki i oliwą. Mieszając dodawać stopniowo przecier pomidorowy. Sos przyprawić do smaku solą, pieprzem i ostrą przyprawą chilli. Wykorzystywać jako dodatek do jajek gotowanych, potraw mięsnych i rybnych. Można przechowywać w lodówce 2-3 dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD