

---

# SOS POMIDOROWO-SOJOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1245 razy.

1/2 szklanki przecieru pomidorowego  
2 łyżki sosu sojowego  
1 ząbek czosnku  
1 łyżka soku cytrynowego lub zaprawy cytrynowej  
ostra czerwona papryka,  
4 łyżki umytej, posiekanej zielonej pietruszki ze szczypiorkiem  
sól czosnkowa i selerowa

Czosnek obrać , opłukać , przecisnąć przez praskę, wymieszać z sosem sojowym i przecierem pomidorowym. Dodać posiekaną zieleninę i sok cytrynowy. Przyprawić do smaku solą czosnkową i selerową oraz ostrą papryką. Podawać do zimnych i gorących potraw mięsnych, z drobiu i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD