
Krem z pomidorów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3264 razy.

500g kości,

200g włoszczyzny,

1500 ml wody,

100g koncentratu pomidorowego,

20g masła,

20g mąki,

100g śmietany,

żółtko,

sól,

cukier,

zielenina

Z kości i włoszczyzny ugotować wywar, przecedzić . Sporządzić podprawę zacierana, rozprowadzić wywarem, połączyć z resztą wywaru, zagotować . Dodać koncentrat pomidorowy, żółtko wymieszane ze śmietaną i wywarem, doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>