

---

# Sos argentyński

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2667 razy.

1 łyżka tłuszczu,

1 łyżka mąki,

1 cebula,

1 łyżka papryki

sól, pieprz,

1/2 kg pomidorów

Drobno pokrojoną cebulę dusić w tłuszczu nie rumieniąc. Gdy stanie się szklista, dodać paprykę, chwilę smażyć, następnie dodać mąkę i lekko podrumienić. Odstawić z ognia, przestudzić, dodać roztarte pomidory, doprawić solą i pieprzem, zagotować mieszając, po czym odstawić z ognia. Sos powinien mieć ostry, pikantny smak.

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