
Sos pomidorowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5265 razy.

300 ml wywaru z kości lub mięsa,

100 ml śmietany,

4 dag ketchupu,

3 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

zielenina,

sól, pieprz,

papryka mielona

Koncentrat pomidorowy podsmażyć ciągle mieszając. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować około 10 min na wolnym ogniu często mieszając. Pod koniec gotowania dodać ketchup i śmietanę. Sos połączyć z natką pietruszki, doprawić do smaku. Podawać do potraw mięsnych.

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

ojcze wybacz im bo nie wiedząco czynią

Nadestaf(a):garlic 2006-05-10 17:05:31

w składzie brak "koncentratu pomidorowego"

Nadestaf(a):PaW 2012-11-03 14:11:35