Ogórki po włosku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2497 razy.

40 dag pomidorów,

1 cebula,

sól,

3/4 szklanki wody,

1 łyżka masła,

4 łyżki mąki,

75 dag ogórków,

kwasek cytrynowy,

4 łyżki tartego żółtego sera,

zielenina

Pomidory wymyć , sparzyć , zdjąć skórkę, pokroić w cząstki. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić . Pomidory i cebulę włożyć do małej ilości wrzącej wody i udusić . Z tłuszczu i mąki przygotować białą zasmażkę, dodać uduszone z cebulą pomidory, zagotować , doprawić do smaku. Ogórki wymyć , obrać , opłukać , pokroić w plasterki i skropić kwaskiem. połączyć sos z ogórkami i dusić na małym ogniu, zamieszać , aby sos nie przywarł do dna. Wyłożyć na półmisek i obficie posypać tartym serem.

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