
Sos grecki (do ryby)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3734 razy.

Na 1 kg usmazonych filetow biore

1/2 kg marchwi

2 pietruszki (srednie)

1/2 selera

2-3 cebule

koncentrat pomidorowy w sloiczku

2 liscie laurowe

4-5 ziaren ziela angielskiego

Warzywa korzeniowe ucieram na grubej tarce jarzynowej (jak sie komus chce mozna pokroic w slupki), wrzucam na rozgrzany olej, dodaje liscie laurowe i ziele angielskie i dusze pod przykryciem do zmiekniecia. Potem dodaje cebule pokrojona w polplasterki i jeszcze dusze, a na koniec koncentrat.

Jezeli sos jest za gezty - dolewam troche wody, sole i pieprze do smaku.

W glebokim naczyniu przekladam na zmiane ryby i sos - mozna jesc na cieplo z ryzem i na zimno z chlebem.

From: "Joanna" <joannaz@kki.net.pl>