
Pomidory w sosie rosyjskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5159 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

500 g małych pomidorow.

Sos rosyjski:

100 ml oleju słonecznikowego,

1 łyżka pasty pomidorowej,

50 ml keczupu,

2 łyżki miodu,

1 cebula,

sol, pieprz, estragon.

1. Wybrać małe, ładne, jędrne pomidory jednakowej wielkości. Delikatnie umyć, sparzyć wrzątkiem, włożyć na chwilę do zimnej wody i obrać.
2. Przygotować sos. Cebule drobno posiekać. Miod podgrzać, dobrze rozetrzeć. Dokładnie wymieszać sol z pieprzem, estragonem i oliwą. Dodac keczup, łyżkę pasty pomidorowej, miod i posiekana cebule.
3. Pomidory włożyć do salaterki, zalać sosem i odstawić na 1 godz do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)