
Sos fasolowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2649 razy.

Czas przygotow. 30 min.

100 g fasoli,

marchewka,

pietruszka,

kawalek selera,

cebula,

łyżka masła,

łyżka pasty pomidorowej,

300 ml wywaru z fasoli,

sol, pieprz, cukier.

1. Namoczona fasole ugotować z jarzynami. Przetrzeć przez sito, rozprowadzić

wywarem z gotowania fasoli. Dodac cukier, sol, pieprz i pastę pomidorową.

Gotować 3-4 min. Przed podaniem włożyć masło.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 75.

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