
Sos pomidorowy podstawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4791 razy.

Czas przygotow. 35 min.

1 kg pomidorow,

80 g cebuli,

20 g czosnku,

25 malych cebulek (szalotki),

50 g pasty pomidorowej,

20 listkow bazylii,

2 lyzki oliwy,

bouquet garni, cukier, sol, pieprz.

1. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, pokroic na kawalki, usunac nasiona.
2. Cebule, szalotki i czosnek obrac, drobno posiekac. Listki bazylii oplukac, dobrze osuszyc, pokroic z odrobina soli.
3. W plaskim garnku rozgrzac na malym ogniu oliwe, wlozyc czosnek, cebule, szalotki i bazylie. Wymieszac, smazyc, az cebula zacznie zmieniac kolor na jasnozloty.
4. Dodac pokrojone pomidory, paste pomidorowa i bouquet garni. Posolic, gotowac bez przykrycia na srednim ogniu 15-20 min. Mieszac od czasu do czasu, az sos zgestnieje. Wyjac bouquet garni. Doprawic cukrem, sola, pieprzem, zmiksowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 72.

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

po zjedzeniu tego sosu bankowo idziemy do lazienki ,zamknijmy sie na klucz bo na pewno nie wyjdziemy przez kilka dni aha!nie zapomnijmy o wodzie i zapachu bo w

ubikacji pozniej smierdzi po tym rozwodnieniu zoladka.

Straszne to paskudztwo i nie ma nic do czynienia z sosem wloskim

Nadestaf(a):Sora Dora kucharka rzymska -italia <dory61@alice.it> 2008-04-09 18:04:53