
Sos winegret pomidorowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2575 razy.

Czas przygotow. 5 min.

90 ml oliwy,

30 ml octu,

2 łyżki pasty pomidorowej,

cebulka (szalotka),

zabek czosnku,

łyżeczka drobno pokrojonych ziół: estragonu, bazylii, zielonej

pietruszki,

sol, pieprz, cukier.

1. Cebulkę drobno posiekać, czosnek rozetrzeć z solą. Wymieszać z pastą pomidorową, octem i oliwą. Doprawić cukrem, solą i pieprzem. Dodac zioła.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 39.

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