
Sos pomidorowy z imbirem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2450 razy.

kawałek świeżego imbiru,

250 g przecieru pomidorowego,

łyżka soku z cytryny,

łyżeczka cukru,

sól,

pieprz cayenne,

kawałek imbiru do przybrania.

Kawałek imbiru wielkości włoskiego orzecha obrać ,utrzyć na tarce z drobnymi otworkami. Przecier pomidorowy zagotować z sokiem z cytryny, cukrem i startym imbirem, przyprawić solą i pieprzem cayenne, wystudzić . Drugi kawałek imbiru drobno pokroić , posypać nim sos.