Sos z boczkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2267 razy.

10 dag. wędzonego, przerośniętego boczku lub bekonu,

2 cebule,

łyżka mąki,

puszka koncentratu pomidorowego (140 g.),

3 łyżki oleju,

1/2 l. rosołu wołowego (z kostki),

2 łyżeczki słodkiej papryki,

biały pieprz,

oregano,

parę kropli sosu tabasco,

sól.

Cebulę obrać , umyć i pokroić w drobną kostkę. Dobrze

schłodzony boczek lub bekon pokroić w cienkie paski.

Boczek podsmażyć na oleju, dodać cebulę i dusić aż będzie szklista. Dosypać mąkę i mieszając smażyć , aż powstanie jasnożółta gładka masa.

Do boczku i cebuli dodać koncentrat pomidorowy, zagotować , cały czas mieszając. Dolać rosół, ciągle

mieszając, by nie powstały grudki. Zagotować i na 5-7

minut zostawić na małym ogniu nadal od czasu do czasu

mieszając. Przyprawić na ostro papryką, oregano, solą,

pieprzem i sosem tabasco. Podawać na gorąco.