
Sos pomidorowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1258 razy.

Świeże pomidory rozdzielić na części, włożyć w rondel i rozgotować, potem przetrzeć przez sitko lub drobny durszlak. Odrzuca się tylko skórkę i pestki; sos bez miąższu byłby bezbarwny i mniej smaczny. Dla polepszenia smaku można dodać bulionu lub ekstraktu Liebiga i rozprowadzić. Pomidory można dodawać do wszystkich ciemnych sosów.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"