
Salsa (sos pomidorowy na ostro)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4378 razy.

mozna zrobic samemu w sezonie "pomidorowym":

ok 1-2 kg pomidorow gotowac z dodatkiem 3 lyzek wody i kiedy beda miekkie dodac 3 male papryki chilli oraz 1 lyzeczke soli.

Przetrzec przez sito i goracy sos podgrzewac jeszcze przez chwile po czym przekladac do sioikow na goraco.

Mozna zapasteryzowac. Ale to drobna dywagacja, choc na temat.

From: Ewa Maciasz emacia@po-box.mcgill.ca