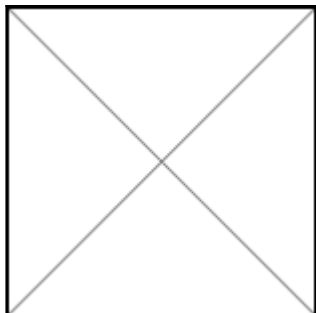




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos pomidorowy z kiełbasą

Podawać do klusek ziemniaczanych, ziemniaków, kaszy, makaronu.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kiełbasa, 20 dag
- przecier pomidorowy, 4 dag
- mąka , 5 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 5 dag

Sposób przygotowania:

Tłuszcz stopić, lekko zrumienić z drobno pokrajaną cebulą. Do tłuszczu dodać zrumienioną mąkę, wymieszać, ogrzać, sos rozprowadzić rosołem (lub wodą), mieszając zagotować. Do sosu dodać przecier, rozmieszać; dodać sól, cukier, pieprz do smaku. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać na grubą kostkę, włożyć do wykończonego sosu, chwilę podgotować, aby sos przeszedł zapachem kiełbasy.

