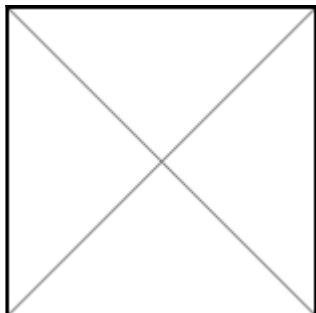




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos pomidorowy zasmażany

Do sosu dodać sól i cukier do smaku.

Składniki:

- mąka , 4 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- rosół, 0.5 szkl.
- masło, 4 dag
- cebula, 2 dag
- przecier pomidorowy, 5 dag

Sposób przygotowania:

Pomidory opłukać, podzielić na części, dodać pokrajaną cebulę, trochę rosółu, ugotować na silnym ogniu pod przykryciem, przetrzeć. Stopić masło, wsypać lekko zrumienioną mąkę, wymieszać, ogrzać, do zasmażki dodać przetarte pomidory, mieszając zagotować; jeżeli potrzeba, rozrzedzić rosółem.

