



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

Sos pomidorowy ze śmietaną

Podawać świeży

Składniki:

- śmietana, 1 szkl.
- cebula, 2 dag
- pomidor, 50 dag
- masło, 2 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag

Sposób przygotowania:

Pomidory opłukać, podzielić na części, dodać trochę wody, część masła i cebulę, ugotować i przetrzeć. Mąkę rozmieszać w śmietanie, wlać do wrzącego wywaru mieszając zagotować, dodać sól i cukier do smaku. Przed wydaniem sos wymieszać z surowym masłem, a gdy masło się stopi, rozmieszać i wydać.

