



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

### **Parówki w sosie pomidorowym**

Parówek nie przetrzymywać za długo w sosie.

#### **Składniki:**

- sos pomidorowy, 0.5 l
- parówki, 5 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić sos pomidorowy zasmażany , wlać go do ogniotrwałego półmiska, zagotować powoli. Parówki opłukać w ciepłej wodzie, na kilka minut przed podaniem włożyć do wrzącego sosu, podgrzać silnie i zaraz podawać w półmisku ze szkła ogniotrwałego.

