



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Sos jarzynowy

Podaje się do potraw z kasz, makaronów i do mięs.

Składniki:

- marchew, 2 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- pomidor, 1 szt.
- seler, 0.2 szt.
- por, 1 szt.
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Umyte i oczyszczone warzywa pokrajać w paski lub zetrzeć na tarce o dużych otworach. Podlać niewielką ilością wrzącej wody i gotować pod przykryciem. Gdy warzywa będą prawie miękkie, dodać sparzone wrzółkiem, obrane ze skórki i pokrajane na ćwiartki pomidory lub koncentrat. Dusić dalej, podlewać w miarę potrzeby wodą. Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją wodą lub zimnym rosółem. Pod koniec dodać jarzyny i przyprawy, wymieszać.

