



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos pomidorowy

Zamiast pomidorów może być przecier

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 30 g
- mąka , 5 g
- tłuszcz, 5 g
- cebula, 12 g
- pomidor, 30 g
- wywar, 30 g

Sposób przygotowania:

Cebulę drobno pokroić i udusić na tłuszczu. Pomidory pokroić na cząstki, dodać do cebuli i dusić pod przykryciem. Przecier pomidorowy podsmażyć z cebulą. Pomidory przetrzeć przez sito lub zmiksować. Zimny wywar rozmieszać z mąką, dodać pomidory i zagotować. Dodać śmietanę i przyprawy.

