



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Pomidory osmażane

Saute

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- masło, 10 dag
- pomidor, 1 kg

Sposób przygotowania:

Pomidory opłukać, pokrajać ostrym nożem wzdłuż, na części (lub na grube krążki), włożyć na silnie rozgrzane masło, tak aby powierzchnia patelni była przykryta, i osmażyć szybko po obu stronach. Przed zestawieniem z ognia oprószyć solą, pieprzem i cukrem, i zaraz dawać. Po zdjęciu pomidorów zlać sok i na świeżo włożonym maśle smażyć następną partię. Podawać do mięsa, ryb, omletu, jajecznicy w zestawieniu z ziemniakami lub kluseczkami.

