



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

Sos pomidorowy

Polecam do gołąbków

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 10 dag
- rosół, 1 szkl.
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- pomidor, 40 dag

Sposób przygotowania:

Pomidory umyć, pokrajać na ćwiartki, zalać małą ilością wrzącej wody i rozgotować na silnym ogniu pod przykryciem. Przetrzeć przez sito. Do sosu przyrządzonego według przepisu Sos biały śmietanowy dodać przecier pomidorowy lub koncentrat; doprawić do smaku solą i cukrem. Przy użyciu koncentratu należy go uprzednio rozmieszać z małą ilością wody. Sos pomidorowy podaje się do wszelkiego rodzaju gotowanych mies i ryb, jaj na twardo, klusek, makaronów, kasz, fasoli, do zapiekanek i kotletów z ziemniaków, kasz itp.

