

## Domowy sos pomidorowy



**ANKA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>przecier pomidorowy</b>	300 gram
<b>ząbek czosnku</b>	1 ząbek
<b>woda</b>	0,5 szklanki
<b>koperek</b>	1 łyżeczka
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżeczka
<b>śmietanka 12-procentowa</b>	3 łyżeczki
<b>woda</b>	1/4 szklanki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>cukier</b>	do smaku
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku
<b>tłuszcz do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w drobną kostkę przyrumienić na tłuszczu wraz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, wlać przecier pomidorowy i 1/2 szklanki wody, chwilę pogotować. W garnuszku rozmieszać mąkę pszenną w 1/4 szklance wody, dodać słodką śmietanę i zahartować sosem, wlać do całości. Przyprawić do smaku.