

Pory w sosie pomidorowym



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pory	6 szt
pomidory	2 szt
sok z cytryny	5 łyżek
oliwa	3 łyżki

Sól czosnkowa jodowana Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić. Do garnka wlać szklanekę wody, dodać sok z cytryny i oliwę oraz sól czosnkową i pieprz, zagotować. Gdy pory będą już miękkie wyjąć z garnka. Pomidory obrać ze skórki i zmiksować, dodać do wywaru, wymieszać. Powstałym sosem polać pory.