

Sos do gołąbków z pomidorów



MATI13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar mięsno-warzywny	1 litr
pomidory	80 dag
masło	1 łyżka
śmietana	200 ml
mąka pszenna	5 łyżek
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Sos do gołąbków przygotowałem na rosole. Przez sito przelałem rosół, tak aby wywar był czysty bez ziarenek z przypraw czy resztek warzyw. Pomidory myjemy i kroimy na mniejsze części. W garnku topimy masło i dodajemy pomidory, które przysmażamy do czasu aż się rozpadną. Bulion podgrzewamy, pomidory przecieramy przez drobne sitko i dodajemy do wywaru - gotujemy.
- KROK 2** Do garnuszka przekładamy mąkę, dolewamy śmietanę i dokładnie mieszamy aby nie było grudek. Do połączonej z mąką śmietany dodajemy 2 chochelki gorącego wywaru, a następnie całość przelewamy do bulionu. Całość doprawiamy do smaku pieprzem i solą oraz odrobiną słodkiej papryki. Gotujemy aż sos nieco zgęstnieje.
- KROK 3** tak przygotowanym sosem polewamy gołąbki domowej roboty