

## sos pomidorowy



**PIOTR24**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>przecier pomidorowy</b>	100 gram
<b>mąka</b>	
<b>śmietana 12%</b>	2 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>kostka rosołowa</b>	pół szt
<b>bazylia</b>	4 listki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy 300ml wody i dodajemy do niej przecier oraz sól pieprz i pół kostki rosołowej.  
Następnie dodajemy 2 ząbki czosnku, sos zagęszczamy mąką i wrzucamy bazylię.  
Na koniec dodajemy śmietanę.  
Sos jest bardzo szybki w wykonaniu a w smaku wyśmienity, w dodatku ma piękny zapach który zawdzięcza świeżej bazylii.  
polecam