

## sos pomidorowy z kiełbasą

LIPKA02



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieprz</b>	do smaku
<b>tłuszcz</b>	50 g
<b>kiełbasa</b>	200 g
<b>sól</b>	do smaku
<b>cebula</b>	30 g
<b>mąka</b>	50 g
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tłuszcz stopić, lekko zrumienić z drobno pokrajaną cebulą. Do tłuszczu dodać zrumienioną mąkę, wymieszać, ogrzać, sos rozprowadzić rosołem (lub wodą), mieszając zagotować. Do sosu dodać koncentrat, rozmieszać, dodać sól, cukier, pieprz do smaku. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać na grubą kostkę, włożyć do wykończonego sosu, chwilę podgotować, aby sos przeszedł zapachem kiełbasy.