

Sos pomidorowy z rosółowym mięsem



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	3 szt
olej	2 łyżki
cebula	1 szt
rosół	1 szklanka
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
mięso z rosółu	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z rosółu obieramy i miksujemy. Pomidory rozgotowujemy w niewielkiej ilości wody i przecieramy przez sito. Na rozgrzanym oleju podsmażamy cebulę. Dodajemy mąkę, robimy zasmażkę, rozprowadzamy zimnym rosółem. Dodajemy przecier pomidorowy, doprawiamy. Mieszamy dokładnie ze zmiksowanym mięsem z rosółu. Podajemy z makaronem lub ryżem.