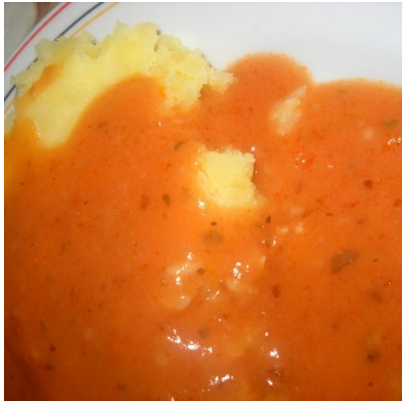


Sos Pomidorowy palce lizać



JUSTYNA JUSSTIII



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	3 łyżki
olej	1 łyżka
mąka	2 łyżki
śmietana	100 ml
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztapiamy, dodajemy do niego olej i mąkę. Mieszymy, aż zasmażka się lekko zarumieni. Do zasmażki dodajemy śmietanę zmieszaną z koncentratem. Wszystko starannie mieszamy i podlewamy wodą. Na koniec doprawiamy i gotujemy chwilę. Podajemy go z pulpetami, gołąbkami lub makaronem.