

Parówki w pomidorowym sosie



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

parówki	1 kg
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	100 gram
czosnek	2 ząbki
woda	2,5 szklanki
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić ją na oleju. Dodać pokrojone w grubą kostkę parówki, podsmażyć. Dodać koncentrat pomidorowy i wyciśnięty czosnek. Wlać 2 szklanki wody i wymieszać. Mąkę dobrze rozmieszać w 1/2 szklance zimnej wody i zagęścić nią sos. Doprawić solą i pieprzem.