

sos z czerwonej papryki i pomidorów



JOANNA2114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	80 gram
śmietana 30%	40 ml
kostka rosołowa	
papryka czerwona	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do gotującej się śmietany wrzucamy pokrojone pomidory i paprykę oraz kostkę rosołową. Całość dusimy "na wolnym" ogniu nie dłużej niż 4-5 min po czym przekładamy do miksera. Miksujemy do uzyskania jednolitej masy.

Świetny na dania z drobiu i ryb