

sos pomidorowy



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	4 sztuki
cebula	1 sztuka
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
sól, cukier, pieprz	d smaku
bulion warzywny	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obieramy, płuczemy i siekmy. Przesmazamy na małym ogniu i dodajemy pokrojone pomidory. Dusimy 15 minut i przecieramy przez sito. Przesmazamy mąkę na masle. Wlewamy zimny bulion, gotujemy i mieszamy około 10 minut. Dodajemy przetarte pomidory, doprawiamy sos i zagotowujemy. Podajemy do kielbasy, miesa...