

Sos pomidorowy francuski



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przecieru pomidorowego	1 szklanka
cebule	3
seler	1
sól, cukier	do smaku
słodkiej papryki Prymat	szczypta
olej sojowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i seler obrać, zalać wrzącą wodą, ugotować do miękkości. Lekko przestudzić, przetrzeć przez sito. Dodać przecier pomidorowy, zagotować. Przyprawić solą, cukrem i słodką papryką do smaku. Dodać olej sojowy.

Smacznego!!!!