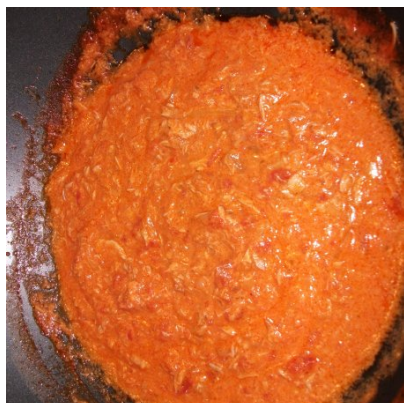


sos pomidorowy



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	3 łyżki
czosnek	1 ząbek
cebula	2
seler	15 dkg
masło	1 łyżka
pietruszka zielona	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
pieprz	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

umyty i obrany seler pokroić. obrać cebulę i pokroić i wraz z selerem do garnka włożyć. zalać wrzącą wodą, dodać liść laurowy, osolić. ugotować do miękkości a następnie przestudzić i przetrzeć przez sitko. połączyć z wywarem zw garnku. dodać przecier pomidorowy i roztarty z solą czosnek. zagotować. zdjąć z gotowania. dodać masło i pietruszkę którą wcześniej posiekaliśmy. przyprawić solą pieprzem i cukrem do smaku