

Sos pomidorowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	2 łyżki
cebula	1 szt
mąka	1 łyżka
śmietana	1 łyżka
czosnek ząbki	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w kostkę cebulkę zrumienić na tłuszczu. Dodać koncentrat pomidorowy, chwilę posmażyć, podlać wodą. Mąkę połączyć ze śmietaną, dodać do sosu. Wszystko razem zagotować, doprawić do smaku czosnkiem, solą, pieprzem i cukrem. Przecedzić przez sitko. Podawać do gołąbków, pulpetów lub innych potraw.