

Sosik do gołąbków



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koncentratu pomidorowego	2 łyżki
cebuli	1/2 sztuki
mąki	2 łyżki
cukru	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
bulion	3/4 litra
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wywar spod gołąbków, dodać koncentrat. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce oleju. Dodać do wywaru. Mąkę rozprowadzić w kilku łyżkach wody i zagęścić sos. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Z zasady gołąbki dusimy gołąbki w bulionie z kostką rosołową, dlatego nie dodałam jej do wywaru.