

Sosik pomidorowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory w zalewie	1 puszka
margaryna	3 łyżki
mąka	1 łyżeczka
sól	
śmietana	1 szkl
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać rozgniecione pomidory z zalewą, dusić na małym ogniu do zgęstnienia sosu. Śmietanę wymieszać z mąką, dodać do sosu, wymieszać, podgrzewać, nie dopuszczać do wrzenia.