

Sos pomidorowy



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory krojone z puszki	1 puszka
cebula	1-2 szt
masło	5 dag
mąka	5 dag
bulion warzywny	1 szklanka
koncentrat pomidorowy	2 - 3 łyżki
sól	
cukier	
śmietana	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory i cebulę podlać małą ilością wody, dodać połowę porcji masła i dusić pod przykryciem na silnym ogniu. Gdy są miękkie przetrzeć. Z mąki i reszty masła sporządzić zasmażkę (białą), rozprowadzić przetartymi pomidorami i wywarem. Zagotować. Dodać sól, cukier do smaku, koncentrat pomidorowy i śmietanę. Można podawać z makaronem lub ryżem.