

Sos pomidorowy

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6864**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cebula, 1 szt
- pomidory, 2 szt
- konc. pomidorowy, 4 łyżki
- kostka miesna -winiary, 1 szt
- sol i pieprz, do smaku
- czosnek, 2 zębki
- smietana, 3 łyżki
- olej, 3 łyżki
- bazylia i ziola prowansalskie, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 -pomidory parzymy i obieramy ze skorki,kroimy w drobna kostkę -cebule kroimy w bardzo drobna kosteczkę -na patelni rozgrzewamy olej i dodajemy do niego cebule-delikatnie posolona,smażymy ok 3 minuty,następnie dodajemy posiekane pomidory i dusimy ok 10 minut -następnie dodajemy ok 0.5 litra zimnej wody i kostkę mięsną gotujemy ok 5 minut i dodajemy koncentrat pomidorowy -później dodajemy drobno posiekany czosnek wymieszany ze śmietaną i ziołami(-ja najpierw do mieszanki tej dodaje kilka łyżek gorącego sosu aby śmietana sie nie zważyła) -wszystko gotujemy ok 2-3 minut i doprawiamy do smaku sola i pieprzem -jeżeli lubi się gładkie sosy polecam całość zmiksować blenderem lub przelać przez drobne sitko Jeżeli ktoś lubi gęstszy sos do śmietany może dodać ok 1-2 łyżek mąki. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: