

Sos afrykański

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do cielęciny i drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. bulionu z drobiu -
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- 2 pomidory -
- banan -
- 1 1/2 łyżki mąki -
- ćwierć szkl. białego wytrawnego wina -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę posiekać i usmażyć na oliwie. Dołożyć pokrojone drobno pomidory i dusić do miękkości, a następnie przetrzeć. Mąkę rozprowadzić zimnym bulionem, wlać do przecieru, zagotować go, nie przerywając mieszania, dodać pokrojony na półplasterki banan i wino. Sos doprawić do smaku sokiem z cytryny oraz cukrem, solą i pieprzem.

