

Sos bretoński

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do wszystkich rodzajów mięs oraz klusek i ryżu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szkl. gęstej śmietany -
- cebula -
- 2 stragi papryki -
- 3 łyżki oliwy -
- łyżka koncentratu pomidorowego -
- łyżeczka maki -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- sok z cytryny i pomarańczy -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę i paprykę pokroić w kostkę, usmażyć na oliwie. Dodać koncentrat pomidorowy i chwilę dusić razem, potem opruszyć mąką, zalać śmietaną, dokładnie wymieszać zagotować. Wsypać natkę pietruszki. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny i pomarańczy.

