

Sos pomidorowo-jabłkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do drobiu i ryb pieczonych na ruszcie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag jabłek -
- duża cebula -
- 1 kg pomidorów -
- cynamon -
- mielona słodka papryka -
- gałka muszkatałowa -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obrane jabłka trzemy na tarce, cebulę siekamy, pomidory kroimy w kosteczkę. Jabłka, cebulę i pomidory wkładamy do rondla i gotujemy na małym ogniu, często mieszając, pod koniec gotowania wsypujemy przyprawy, potem przecieramy przez sito i gotujemy, aż sos zgęstnieje. Studzimy.

