

Sos warzywny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do ryb i mięs pieczonych na ruszcie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula -
- pietruszka -
- 2 marchewki -
- kawałek selera -
- 1 kg pomidorów -
- pół szkl. oliwy -
- musztarda -
- pół szkl. czerwonego wytrawnego wina -
- ziele angielskie -
- cynamon -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę drobno siekamy i w rondlu szklimy na oliwie. Obrane i umyte warzywa trzemy na tarce, a następnie dodajemy do cebuli. Podlewamy niewielką ilością wody i dusimy do miękkości. Pomidory kroimy w ósemki, wraz z przyprawami dodajemy do jarzyn, gotujemy, aż będą miękkie. Wtedy przeieramy przez sito i wlewamy wino wymieszanę z musztardą. Gotujemy, aż sos zgęstnieje. Studzimy.

