

zielone pomidory

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidor - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- mleko -
- tłuszcz z bekonu -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pomidory pokroić na grube plastry. Posypać solą, pieprzem i obtoczyć w mące. Smażyć w ucziwej ilości tłuszczu aż się zrumienią.

Można poleć sosem mlecznym.

Do tłuszczu, który został na patelni dodać taką samą ilość mąki i dobrze wymieszać. Dodać filiżankę ciepłego mleka i gotować do zgęstnienia, ciągle mieszając. Posolić, popieprzyć i poleć pomidory.

