

Sos kameralny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do ryb i drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Marchewka i pietruszka -
- kawałek selera -
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- 3-4 łyżki ostrego keczupu -
- 5 dag rodzynek -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- pół łyżeczki mielonej łagodnej papryki -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć na oliwie, podlać niewielką ilością wody, dusić do miękkości. Do warzyw dodać keczup i rodzynki oraz wszystkie przyprawy wraz z natką. Sos dokładnie wymieszać, odstawić do ostygnięcia.

