

Sos pomidorowo-chrzanowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies i warzyw pieczonych na grilu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg pomidorów -
- 4-5 cebul -
- 2 łyżki tartego chrzanu -
- suszony koper -
- estragon, tymianek i majeranek -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Myjemy i kroimy w ósemki pomidory, obieramy i drobno siekamy cebule. Cebule i pomidory wkładamy do garnka i gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając. Pod koniec gotowania dodajemy chrzan i przyprawy. Soso przecieramy przez sito i studzimy.

