

Sos grecki

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do ryb i ryżu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Opakowanie mrożonej włoszczyzny pokrojonej w paseczki (45 dag) -
- cebula -
- 1/3 szkl. oliwy -
- 3-4 łyżki koncentratu pomidorowego -
- łyżeczka musztardy -
- ziele angielskie -
- liść laurowy -
- cynamon -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. W rondlu na rozgrzanej oliwie smazymy włoszczyznę wraz z posiekaną cebulą, wlewamy do niej ćwierć szklanki wody i wsypujemy przyprawy, dusimy do miękkości na małym ogniu. Pod koniec duszenia dodajemy koncentrat pomidorowy wymieszany z musztardą i sok z cytryny.

