

Pomidory w sosie rosyjskim

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

pomidorki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 500 g małych pomidorów -
- 100 ml oleju słonecznikowego -
- , 1 łyżka pasty pomidorowej -
- 50 ml keczupu -
- 2 łyżki miodu -
- 1 cebula -
- sól, pieprz, estragon -

Etapy przyrządzania:

1. Wybieramy małe, ładne, jędrne pomidory jednakowej wielkości. Delikatnie myjemy, sparzamy skórkę wrzątkiem, wkładamy na chwilę do zimnej wody i obieramy. Przygotowujemy sos. Cebule drobno siekamy. Miód podgrzewamy, dobrze roztrzepujemy. Dokładnie mieszamy sól z pieprzem, estragonem i oliwą. Dodajemy keczup, łyżkę pasty pomidorowej, miód i posiekana cebula. Pomidory wkładamy do salaterki, zalewamy sosem i odstawiamy na 1 godz. do lodówki.

Smacznego!

