



Liguryjski sos

przepisy.pl

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz
- sól
- szalotka - 2 sztuki
- mąka - 1 łyżka
- szczypiorek - 1 pęczek
- oliwa
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- groszek konserwowy - 0.5 opakowań
- mielona cielęcina - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Szalotkę posiekaj drobniutko i podsmaż razem z mięsem, dodaj groszek.
2. Zalewę z puszki przelej do kubka i wymieszaj z łyżką mąki, wlej do mięsa i zagotuj.
3. Wymieszaj z koncentratem pomidorowym i dopraw do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl