



przepisy.pl

Klasyczny sos cygański

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczek - 50 gramów
- pieprz
- sól
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- białe wytrawne wino - 0.5 szklanek
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- pieczarki - 5 sztuk
- likier - 2 łyżki
- pomidor - 4 sztuki
- rosół na włoszczyźnie - 0.75 mililitrów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulkę i włoszczyznę obierz i posiekaj.
2. Dodaj pokrojony w kostkę boczek i przesmaż razem z warzywami na rozgrzanym tłuszczu.
3. Podlej winem wymieszonym z bulionem i gotuj przez 25 minut.
4. Wymieszaj z obranymi ze skórki, rozkrojonymi w ósemki pomidorami i duś na małym ogniu jeszcze przez 10 minut.
5. Wymieszaj z koncentratem pomidorowym, dopraw do smaku i zestaw z ognia. Przetrzyj sos przez sitko, dodaj mąkę rozprowadzoną z wodą i gotuj na małym ogniu aż sos zgęstnieje.
6. Pieczarki oczyść i pokrój w cienkie paseczki, wymieszaj z sosem, podgrzej.

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