



przepisy.pl

## Sos pomidorowy do gołąbków



### Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 szklanka
- mąka - 40 gramów
- masło - 40 gramów
- woda - 100 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 180 gramów

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

 15 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj i przesmaż.
2. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy i smaż do momentu, gdy ściemnieje.
3. Zmniejsz ogień, dodaj łyżkę mąki i smaż minutę. Stopniowo dolewaj bulion, przygotowany z wody i kostki Knorr, i mieszaj do uzyskania konsystencji sosu. Dopraw.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)