

Sos de rosii rapid

Sos de rosii rapid

Ingrediente :

500 g rosii moi, coapte bine, 40 g unt sau ulei, 50 g faina, 500 ml supa de legume (sau din cub concentrat), 1 ceapa mijlocie, sare, zahar, smintina sau vin, foi de dafin, busuioc proaspat sau uscat

Preparare :

Se incinge untul sau uleiul la foc mijlociu, se adauga faina se se amesteca pina cind faina incepe sa se ingalbeneasca (atentie sa nu se prajeasca). Se adauga treptat, cu grija la cocoloase, zeama de legume. Se taie fin ceapa si se adauga la sos. Se lasa la foc mic 5-10 minute, sa se fiarba ceapa. Se taie marunt rosiile si se trec printr-o strecuratoare. Se adauga sosul de rosii la cel alb. Se pipereaza si sareaza dupa gust. Se adauga zahar si la final smintina sau vin, dupa gust. Se pot adauga si 1-2 foi de dafin, dau o aroma deosebita sosului. De asemenea, se presara busuioc. Este un sos delicios pentru paste, chiftelute, etc.