Złota rosa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do zimnych mięs drobiowych.

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- 3 pomidory -
- 2 łyżki czerwonego wytrawnego wina -
- szkl. śmietanki kremówki -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę posiekać w kostkę i zeszklić na oliwie. Pomidory po sparzeniu i zdjęciu skórki zmiksować i dodać do cebuli wraz z winwm, chwilę dusić , później przetrzeć przez sito. Ostudzić. Smietanę dobrze ubić, połączyć z ostudzonym przecierem i natką pietruszki, doprawic do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.