

Sos grecki (do ryby)

Przepis dodany przez użytkownika domciak

sosik na 1 kg usmażonych filetów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg marchwi -
- 2 pietruszki (średnie) -
- 1/2 selera -
- 2-3 cebule -
- koncentrat pomidorowy w słoiczku -
- 2 liście laurowe -
- 4-5 ziaren ziela angielskiego -

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa korzeniowe ucieram na grubej tarce jarzynowej (jak się komuś chce można pokroić w słupki), wrzucam na rozgrzany olej, dodaje liście laurowe i ziele angielskie i dusze pod przykryciem do zmięknienia. Potem dodaje cebule pokrojona w półplasterki i jeszcze dusze, a na koniec koncentrat. Jeżeli sos jest za gęsty - dolewam trochę wody, sole i pieprze do smaku. W głębokim naczyniu przekładam na zmianę ryby i sos - można jeść na ciepło z ryżem i na zimno z chlebem.

