

inköpslistan.se

Av: feedtheDOG

6 port

Grönsaker, Såser & röror, Fest

PASTASÅS TOMAT

Ingredienser

3 st lök, gul
1 st paprika, grön
1 st paprika, gul
1 st paprika, röd
2 burkar tomater, hela
1 dl chilisås
2 burkar pastasås *(a:290g Vitlök)*
1 tärning buljong, grönsak
1,5 dl grädde, visp
2,5 msk smör
3 msk rapsolja
2 krm cayennepeppar
1 krm svartpeppar
1 krm vitpeppar
2,5 msk mjöl, vete

Ca: 5 dl vatten

Gör så här

Skär Paprika o Lök i cm,stora bitar.
Bryn i en stor och vid-gryta på het värme i margarin och olja, 10min. Häll på 1,5dl vatten. Koka upp. Lyft ur grönsakerna.
Bryn smör o mjöl(redning).Slå på vattnet
Koka upp. Lägg i tomater(Delade i bitar.
Ta bort ev.skinn)
och pastasåsen, buljongtärningen. Sjud på svag värme i ca:20 min, under omrörning, i med grönsaker, chilisås och grädde efter 15 min.
Salta, krydda efter behag o behov.