Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сметанно-томатный соус (горячий)

14 декабря 2013 09:20 · https://open-cook.ru/recipes/smetanno-tomatnyj-sous-goryachij



Этот соус из **“Книги о вкусной и здоровой пище”** подается горячим к овощам и еще к некоторым блюдам, например, к Форшмаку. Вкусный, конечно. У меня такой бабушка готовит :)

Примерно на 10 порций соуса (это я по тому кол-ву, которое ушло на 10 порций форшмака):

- 1 стакан сметаны
- 1/2 стакана жидкости (воды; для мясных блюд – мясного бульона; для рыбных блюд – рыбного бульона; для овощей – овощного бульона соответственно)
- 1,5 ст.л. муки

- 1 ст.л. масла для соуса + 2 ст.л. для жарки лука (т.к. в книге не указано какое именно масло нужно брать, то я готовила на сливочном)
- 1 луковица
- 0,5-1 ст.л. томатной пасты
- соль, перец черный молотый по вкусу

1 ст.л. муки слегка обжарить на растопленном масле, развести водой или бульоном, добавляя по чуть-чуть, хорошенько перемешать, чтобы не было комочков. **Готовить на среднем или маленьком огне.**



Добавить сметану и снова перемешать. Прокипятить 5 минут и процедить через сито или марлю, если комочки все же появились.



Лук обжарить на масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту, готовить еще 3-4 минуты, постоянно помешивая, "чтобы жир принял окраску томата.



После влить в луково-томатную массу сметанный соус, размешать и дать прокипеть 3-5 минут.



Посолить, поперчить по вкусу.



Полить им блюдо. Приятного аппетита!

