

# Sos grzybowo-pomidorowy

Czas ogółem **30 min** 15 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**309 kJ / 74 kcal**

Tłuszcz: **5 g** Białko: **1,9 g**  
Węglowodany: **5 g**

## SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

<b>1</b>	cebula
<b>1</b>	ząbek czosnku
<b>2 łyżki</b>	oleju rzepakowego
<b>2</b>	liście laurowe
<b>1 g</b>	ziaren czarnego pieprzu (całych)
<b>5 łyżki</b>	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
<b>100 g</b>	soku pomidorowego
<b>1 łyżeczka</b>	przecieru pomidorowego
<b>1 łyżeczka</b>	sproszkowanych borowików
<b>1 g</b>	soli wędzonej
<b>1 łyżeczka</b>	cukru
<b>1 łyżeczka</b>	skrobi

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Cebulę obierz i drobno posiekaj. Podsmażaj na oliwie, aż się zezłoci. Dodaj rozgnieciony czosnek, liście laurowe i pieprz. Podsmaż.

### Krok 2

Dodaj przecier pomidorowy i smaż przez kilka minut. Wlej sok pomidorowy i sos sojowy Kikkoman. Dopraw cukrem, solą wędzoną i sproszkowanymi borowikami. Gotuj na wolnym ogniu przez ok. 15 minut. Sos dokładnie odcedź.

### Krok 3

Wymieszaj skrobię z odrobiną wody i ponownie zagotuj odcedzony sos. Ciągle mieszając, wlej rozpuszczoną skrobię i duś przez około minutę. Sos jest gotowy.