

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)

1	cebula
1	ząbek czosnku
2 łyżki	oleju rzepakowego
2	liście laurowe
1 g	ziaren czarnego pieprzu (całych)
5 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
100 g	soku pomidorowego
1 łyżeczka	przecieru pomidorowego
1 łyżeczka	sproszkowanych borowików
1 g	solii wędzonej
1 łyżeczka	cukru
1 łyżeczka	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. Ciągłe mieszając, wlej rozpuszczoną skrobię i duś przez około minutę. Sos jest gotowy.