KIKKOMAN

# 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** | Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman |
| **100 g** | soku pomidorowego |
| **1 łyżeczka** | przecieru pomidorowego |
| **1 łyżeczka** | sproszkowanych borowików |
| **1 g** | soli 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. Ciągle mieszając, wlej rozpuszczoną skrobię i duś przez około minutę. Sos jest gotowy.