

Ingrediencie

4 malé konzervy (140 g) paradajkového pretlaku, 0,5 l vody, 2 lyžice masť, 2 lyžice hladkej múky, 1 cibuľa, soľ, cukor

Postup

Na dno hrnca dáme roztopiť masť, vsypeme múku. Krátko premiešame a pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu, ktorú usmažíme do sklovita. Podlejeme vodou, necháme zovrieť a priamo v hrnci zmes rozhabarkujeme. Vlejeme paradajkové pretlaky, premiešame a varíme asi 20 minút. Mierne posolíme a podľa chuti osladíme cukrom. Podávame so zemiakovou kašou a uvareným hovädzím mäsom.

