



250-275 (грам) сметани,

100 мілілітрів овочевого відвару,

1,5 ст. ложечки пшеничної муки,

3(три) ст. ложечки олії,

2(дві) ст. ложечки томату-пасти,

1(одна) головка ріпчастої цибулі,

чорний мелений перчик,

сіль по своєму смаку.

Дуже дрібно порізана ріпчаста цибуля спасерувати, додати томат-пасту і продовжувати смажити 3 - 5 хв, щоб жир прийняв забарвлення томату. Після цього вилити приготований завчасно сметанний соус (див. попередній рецепт), помішати і дати прокипіти 5(п'ять) хвилин.

Приправити сіллю і перчиком.