



0,75 (грам) сметанного соусу,

300 (грам) ріпчастої цибулі,

30 (грам) олії,

100 (грам) томат-пюре,

сіль.

Ріпчасту цибулю дуже дрібно нарізувати, спасерувати на олії аж до напівготовності, додати томат-пюре, сіль і продовжувати спасерувати впродовж 4 - 7 хв.. Після цього консистенцію з'єднати разом із сметанним соусом і проварити при слабенькому кипінні на протязі приблизно 10-15 хв..

Соус подається до тефтелів, голубців, нафаршированої капусти і інших страв.