



0,75 (грамм) сметанного соуса,

300 (грамм) репчатого лука,

30 (грамм) постного масла,

100 (грамм) томат-пюре,

соль.

Репчатый лук очень мелко нарезать, спассеровать на масле вплоть до полуготовности, добавить томат-пюре, соль и продолжать пассеровать на протяжении 4 - 7 мин.. После этого консистенцию соединить вместе со сметанным соусом и проварить при слабом кипении на протяжении примерно 10-15 мин..

Соус подается к тефтелям, голубцам, нафаршированной капусте и другим блюдам.