
Sos czerwony

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1163 razy.

Kuchnia włoska

1 kg dojrzałych pomidorów

1 duża cebula

1 marchewka

1 łodyga selera naciowego

2 ząbki czosnku

szczypta czerwonej ostrej papryki

1 łyżka cukru

1 łyżka octu

1 gałązka rozmarynu

4 listki bazylii

4 łyżki oliwy z oliwek

sól

Umyte pomidory i pokrojone warzywa - cebulę, marchew, seler i czosnek - włożyć do rondla i gotować godzinę. Ugotowane warzywa przetrzeć przez sito. Przecier przełożyć do rondla, dodać szczyptę ostrej papryki, cukier, ocet, bazylię, rozmaryn, sól, oliwę i gotować około 10 minut. Po zakończeniu gotowania wyjąć liście bazylii i rozmarynu. Sos czerwony podawać do gotowanych mięs.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD