

---

# Sos do pizzy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8455 razy.

Sos do pizzy, czy nawet do marnego makaronu

Kilka dużych, dojrzałych pomidorów, najlepiej takiego gatunku, który ma dużo miąższu i mało nasion

tylko ząbków czosnku co pomidorów

2-3 łyżki oliwy z oliwek

po jednej łyżeczce następujących przypraw: tymianek, majeranek, oregano, bazylija, rozmaryn, pieprz

1/2 szklanki białego wina

1 łyżeczka cukru

1/2 łyżeczki soli

Naciąć mały krzyżyk na skórkę pomidora. Pomidory zanurzyć we wrzącej wodzie na 30-60 sekund. Obrócić ze skóry. Pokroić na małe kawałki. Na głębokiej patelni, rozgrzać oliwę. Gdy bardzo gorąca, dodać pomidory, i smażyć. Gdy trochę podgotowane, dodać czosnek i wszystkie zioła. Znow trochę podsmażyć. Będzie to się raczej gotowało niż smażyło. Teraz dodać białego wina, cukier i dusić, mieszając, aż odparuje, żeby był gęsty sos, może 5-8 minut. Spróbować, przyprawić do smaku.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

nooooo ... nie radzę... bo jak się z winem przesadzi... :D:D:D to przysmak to to nie jest...  
Nadesłał(a): BLEEE BLEEEEE <monika\_19@vp.pl> 2006-08-29 18:08:24