
Sos do pizzy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8522 razy.

Sos do pizzy, czy nawet do marnego makaronu

Kilka duzych, dojrzalych pomidorow, najlepiej takiego gatunku, ktory ma duzo miazszu i malo nasion

tyle zalkow czosnku co pomidorow

2-3 lyzki oliwy z oliwek

po jednej lyzeczce nastepujacych przypraw: tymianek, majeranek, oregano, bazylia, rozmaryn, pieprz

1/2 szklanki bialego wina

1 lyzeczka cukru

1/2 lyzeczki soli

Naciac maly krzyzyk na skorce pomidora. Pomidory zanurzyc we wrzacej wodzie na 30-60 sekund. Obrac ze skory. Pokroic na male kawalki. Na glebokiej patelni, rozgrzc oliwe. Gdy bardzo goraca, dodac pomidory, i smazyc. Gdy troche podgotowane, dodac czosnek i wszystkie ziola. Znow troche podsmazyc. Bedzie to sie raczej gotowalo niz smazylo. Teraz dodac bialego wina, cukier i dusic, mieszajac, az odparuje, zeby byl gesty sos, moze 5-8 minut. Sprobowac, przyprawic do smaku.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

nooooo ... nie radze.... bo jak sie z winkiem przesadzi... :D:D:D to przysmak to to nie jest...
Nadesal(a):BLEE BLEEEE <monika_19@vp.pl> 2006-08-29 18:08:24