
Sos pomidorowy (do makaronu)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4893 razy.

(na dwie osoby)

1 ząbek czosnku

pol malej cebuli

4 duze swieze pomidory

kilkanascie listkow bazylii

1 lyzeczka octu balsamicznego lub winnego

1 lyzeczka sosu sojowego

1 lyzeczka cukru

1 lyzka dobrej oliwy

pieprz

Pomidory zanurzyc we wrzatkku na 30 sekund, obrac ze skory. Przeciac na pol, odrzucic pestki. Pokroic na kawalki, umiescic w robocie (blenderze) i zmielic na papke, albo recznie posiekac na papke. Dodac posiekany czosnek i posiekane liscie bazylii, i przyprawy, dokladnie wymieszac, przykryc i odstawic na 20 minut, zeby sie przegryzlo.

Ugotowac makaron na dwie osoby, aby byl prawie miekki, ale z lekko twardym srodkiem, tzw. al dente. Dodac do goracego makaronu zimny sos pomidorowy, wymieszac, podac natychmiast. Najlepiej z zielona salata i czerwonym winem, z chlebem i oliwa do maczania.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ten sos jest po prostu... niesmaczny! Zrobilam go na 100% zgodnie z przepisem i niegdz wiecj juz sie na to nie zdecyduje.

Nadeslat(a):Dock 2006-01-06 07:01:29

Kobietu naucz sie gotowac bo popsuc tak latwy przepis to sztuka .

P.S. ten sos raz mi sie udal a 2 raz nie , to wina pomidorow niestety ;/

Nadeslat(a):riv 2006-07-17 14:07:41