
Sos pomidorowy (do makaronu)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4925 razy.

(na dwie osoby)

1 ząbek czosnku

poł malej cebuli

4 duże świeże pomidory

kilkanascie listków bazylii

1 łyżeczka octu balsamicznego lub winnego

1 łyżeczka sosu sojowego

1 łyżeczka cukru

1 łyżka dobrej oliwy

pieprz

Pomidory zanurzyć we wrzątku na 30 sekund, obrócić ze skóry. Przeciąć na pół, odrzucić pestki. Pokroić na kawałki, umieścić w robocie (blenderze) i zmielić na papkę, albo ręcznie posiekać na papkę. Dodac posiekany czosnek i posiekane liście bazylii, i przyprawy, dokładnie wymieszać, przykryć i odstawić na 20 minut, żeby się przegryzło.

Ugotować makaron na dwie osoby, aby był prawie miękki, ale z lekko twardym środkiem, tzw. al dente. Dodac do gorącego makaronu zimny sos pomidorowy, wymieszać, podać natychmiast. Najlepiej z zieloną sałatą i czerwonym winem, z chlebem i oliwą do maczania.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ten sos jest po prostu... niesmaczny! Zrobiłam go na 100% zgodnie z przepisem i niegdy więcej już się na to nie zdecyduję.

Nadesłał(a):Dock 2006-01-06 07:01:29

Kobięto naucz się gotować bo popsuć tak łatwy przepis to sztuka .

P.S. ten sos raz mi się udał a 2 raz nie , to wina pomidorów niestety ;/

Nadesłał(a):riv 2006-07-17 14:07:41