
Sos pomidorowy na jesień i zimę

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5492 razy.

Witam!

W dzisiejszym Magazynie Gazety Wyborczej jest przepis na "sos pomidorowy na jesien i zime".

Podaje wiec tym, ktorzy nie maja dostepu do GW.

Proporcje:

1,5 kg dojrzalych pomidorow

1 cebula,

1 marchewka,

1 lodyga selera naciowego

2 zabki czosnku,

1 lyzeczka tymianku,

1 listek laurowy,

1 lyzeczka ziol prowansalskich

do smaku: cukier, sol, swiezo zmielony pieprz oliwa z oliwek lub olej slonecznikowy (najlepiej, jak pisza, tloczony na zimno)

Sposob przyrzadzenia:

Pomidory sparzyc, obrac ze skory, rozgniesc. W garnku z grubym dnem obsmazyc na oliwie przez 5 minut pokrojone warzywa: cebule, marchewke i seler. Czosnek wrzucic w calosci (znaczy: cale zabki). Dodac pomidory, szczypte cukru, ziola, listek laurowy, sol i pieprz. Dusic 1 godzine na malym ogniu pod przykryciem, czesto mieszajac i uwazajac, by sos sie nie przypalil :-)))

Powinien miec konsystencje gestej smietany. Jesli jest zbyt rzadki, to odkryc garnek i delikatnie odparowac.

Autorka, Zosia (tak jest podpisane), mowi tez, ze sos mozna zamrozic w plastikowych pojemniczkach.

Pozdrawiam

From: "Renata Gierbisz" <r.gierbisz@usun-to.cbos.pl>

Wczoraj zrobilam 3 slouciki takiego sosu ale spróbuję dopiero zimą. I wtedy wspomne sloneczne lato i pachnące czerwone pomidory

...
Nadeslal(a):Marrta <marrta.sz@wp.pl> 2005-09-15 10:09:33

to nie jest sos pomidorowy ,a rozgotowany sos do ryby po grecku...fuj!!!!!!!!!!!!!!

Nadeslal(a):wrr 2006-02-09 20:02:29