
Sos pomidorowy do pizzy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4527 razy.

Czas przygotow. 50 min.

1 kg pomidorow,

1 kg cebuli,

20 g czosnku,

50 g pasty pomidorowej,

20 listkow bazylii,

20 listkow majeranku,

4 łyżki oliwy,

bouquet garni, cukier, sol, pieprz.

1. Listki bazylii i majeranku umyc, osuszyc, drobno pokroic z czosnkiem i sola.

Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, pokroic na kawalki, usunac nasiona.

2. Na malym ogniu rozgrzac oliwe, wlozyc czosnek z bazyliia i majerankiem. Dodac

cebule, smazyc 5 min, uwazajaz, by cebula zbyttnio nie zrumienila. Wlozyc pomidory, dodac paste pomidorowa, bouquet garni i gotowac, az sos zgestnieje.

Pod koniec wyjac bouquet garni, doprawic cukrem, sola i pieprzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 73.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)