

Ostry sos pomidorowy



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	3 łyżki
cebula	2-3 szt
seler	1/2 szt
czosnek	3-4 ząbki
olej	3 łyżki
sól	do smaku
cukier	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane cebule i seler pokroić na kawałki i ugotować do miękkości. Przystudzić, zmiksować i przetrzeć przez sito. Dodać koncentrat pomidorowy, olej i przeciśnięty przez prasę czosnek. Przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem i papryką. Podawać do potraw mącznych lub rybnych, na zimno lub na gorąco.