

przecier pomidorowy z bazylią



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor malinowy	1 kg
cebula biała	2 sztuki
oliwa	1/2 szklanki
bazylia świeża	1 garść
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory pokroić na ćwiartki cebulę na plastry włożyć do garnka dodać trochę wody i mieszając dusić do rozgotowania przetrzeć przez sito dodać oliwę i posiekaną bazylię dusić na małym ogniu tale mieszając aż masa zgęstnieje przelać do słoików zamknąć ostawić do góry dnem i studzić