

Przecier pomidorowy z bazylią i czosnkiem



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	10 sztuk
czosnek	3 ząbki
bazylią	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory sparzamy a następnie polewamy zimną wodą. Zdejmujemy skórkę, wydrążamy pestki. kroimy pomidory w kostkę. Na oleju smażymy pomidory, dodajemy zmiadzony czosnek. dusimy aż powstanie papka , doprawiamy bazylią i pieprzem ,