

## Sos z pomidorów i cukini



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pomidory</b>	2 kg
<b>cukinia</b>	70 dag
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>papryka słodka mielona</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól i pieprz</b>	
<b>bazylia świeża</b>	
<b>lubczyk świeży</b>	
<b>oliwa</b>	1/2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory i cebulę pokroić w ćwiartki i przełożyć do garnka, dodać pokrojoną w kostkę cukinię i większą gałązkę lubczyku, przykryć i rozgotować. Rozgotowane warzywa przetrzeć przez przecierać, dodać przyprawy oraz garść posiekanej bazylii, przetarty sos postawić na gazie i na małym ogniu gotować około 1,5 godziny sos ma odparować i zgęstnieć. Oliwę dolać do sosu na samym końcu, wymieszać i doprawić solą oraz pieprzem do pożądanego smaku, gorący sos przelać do słoików i dokładnie zakręcić. Kiedy sos wystygnie jest gotowy do wyniesienia w chłodne miejsce, ale ja dla pewności słoiki pasteryzuję około 10 minut.