

SOS \"SUGO\" pomidorowy



ELCIAK77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
czosnek	1 ząbek
pomidor	1 kg
pietruszka natka	garść
pieprz, sól	garść
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
bazylia	2 listki
sok pomidorowy	1 stoik / szklanka
oliwa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROIMY CEBULE W KOSTKĘ I CZOSNEK
WRZUCAMY TO NA ROZGRZANY OLEJ I DODAJEMY
NATKĘ PIETRUSZKI.
NA WOLNYM OGNIU MISZAJĄC POWOLI, DODAJEMY
KOLEJNO 1 KG POMIDORÓW OBRANYCH ZE SKÓRKI
I POKROJONYCH W KOSTKĘ. DUSIMY WSZYSTKO
NA WOLNYM OGNIU POD POKRYWKĄ OK.30 MIN
AŻ WSZYSTKO ZGĘSTNIEJE.
DODAJEMY PRZECIER POMIDOROWY,
1/2 SZKLANKI WINA
LUB SZKLANKĘ SOKU POMIDOROWEGO.
PRZYPRAWIAMY WSZYSTKO PIEPRZEM I SOLĄ.
PO UZYSKANIU KONSYSTENCJI SOSU WSZYSTKO ODSZTAWIAMY
DO WYTŁYGNIECIA.
NA SAMYM KOŃCU WKRAJAMY
DROBNO POSIEKANĄ BAZYLIĘ

SOS \"SUGO\"
MOŻEMY DODAWAĆ DO MAKARONU SPAGETTI
RYB, RYŻU, DO GOŁĄBKÓW

