

## Ostry sos pomidorowy



**DOROTA76**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pomidorów</b>	8
<b>cebule</b>	2
<b>ząbek czosnku</b>	2
<b>cukier</b>	1/4 szklanki
<b>wino czerwone wytrawne</b>	1/2 szklanki
<b>ostra musztarda</b>	łyżeczka
<b>chili</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory ze skurką pokroić na kawałki, cebulę w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelnię wlać wino i rozpuścić w nim cukier z musztardą i chili, włożyć rozdrobnione jarzyny, gotować na małym ogniu pół godziny. Sos wystudzić, zmiksować, przetrzeć przez plastikowe sito, aby oddzielić pestki i skurki. Przecier znów zagotować, przelać do słoiczków i pasteryzować 10 minut.